

Pasta!

PASSAUER STADTMAGAZIN FÜR GENUSSKULTUR



Alte Räume, neue Träume

Muntere Ideen gegen gähnende Leere

UNBEZAHLBAR

APRIL ————— MAI 26

Beste EDEKA, bester JOB!

Wär wär's mit 'nem Job in **Deutschlands bestem EDEKA?***
Wir suchen Fachkräfte in allen Schwaiberger-Märkten!

BÄCKEREI-FACHVERKÄUFER (M/W/D)

METZGEREI-FACHVERKÄUFER (M/W/D)

METZGEREI-ABTEILUNGSLEITER (M/W/D)

PIZZABÄCKER (M/W/D)

KOCH (M/W/D)

Fragen? Kein Problem!

T: 08509 9111-44 (Mo-Fr)

M: info@schwaiberger.de

W: schwaiberger.de/karriere



JETZT BEWERBEN!



SCHWAIBERGER

3x Passau. Tiefenbach. Waldkirchen.

*EDEKA Schwaiberger (Passau-DEZ) ist Gewinner des EDEKA Supercup 2025, SEH > 2.000qm

PURO GELATO

QUALITÀ PER PASSIONE



EINZIGARTIG IN QUALITÄT & GESCHMACK!
PURO IN GENUSS UND LEIDENSCHAFT

HOHE TRADITIONELLE HANDWERKSKUNST
GROSSE KLINGERGASSE 5 | PASSAU

YOU SHARE. WE CARE.

ESSEN — ZUM TEILEN.
ZEIT — ZUM GENIESSEN.
ZWO20 — ZUM ERLEBEN.

GENUSS VERVIELFACHT SICH,
WENN MAN IHN TEILT.

SHARE THE SPIRIT



PAINT x WINE SNEAKER EDITION

KREATIV UND KOMMUNIKATIV: UNSER PAINT x WINE ABEND „SNEAKER EDITION“ MIT FARBE, GUTEM WEIN (ODER ALKOHOLFREIER BEGLEITUNG) UND EINEM 2-GANG-SHARING-MENÜ „CLASSIC“ ODER VEGETARISCH SOWIE 1 PAAR SNEAKER ZUM BEMALEN FINDET AM DONNERSTAG, 21. MAI VON 18-22 UHR STATT. JETZT ANMELDEN!

€ 69,20

INKL. MENÜ UND GETRÄNKEN
PRO PERSON

GEMEINSAM GENIESSEN.



OSTERN IM ZWO20

SO LÄUFT DER HASE BEI UNS
AN OSTERN:

KARFREITAG, 3.4.2026

À LA CARTE PLUS ZUSÄTZLICHE
FISCHKARTE

OSTERSONNTAG, 5.4.2026

À LA CARTE PLUS ZUSÄTZLICHES
3-GANG OSTERMENÜ € 69,20

OSTERMONTAG, 6.4. 2026

À LA CARTE PLUS ZUSÄTZLICHES
3-GANG OSTERMENÜ € 62,20

ACHTUNG:

WIR HABEN AM OSTERMONTAG
AUCH MITTAGS VON 12-15 UHR
SOWIE VON 17.30-22 UHR GEÖFFNET!



NACHT DER MUSIK

AM 16. MAI 2026 WIRD DIE GESAMTE
PASSAUER ALTSTADT ZUR KONZERT-
BÜHNE! BEI SCHÖNEM WETTER
HAT UNSERE TERRASSE GEÖFFNET -
UNBEDINGT RESERVIEREN!

SCHROTTGASSE 12
94032 PASSAU
0851-98848840
WWW.ZWO20PASSAU.COM



Was isst die Zukunft?

Kaum etwas schmerzt uns so sehr wie der teils jahrelange Leerstand von Gastronomieobjekten. Grüner Baum, Culinarium, Unterhaus, Sausalitos, Frau Dunschn und viele mehr – mit allen Lokalen sind Erinnerungen verbunden, Momente, die sich in die Seele eingebrannt haben, Geschmäcker, die man niemals vergisst: Kalbsherz im Grünen Baum, Balsamico-Salad dressing im Culinarium, Knoblauchfleisch im Unterhaus, Margaritas im Sausalitos, die Salate bei Frau Dunschn ...

Wo sind sie, die kreativen Ansätze, die innovativen Konzepte, die mutigen Gründer mit ihren Visionen für diese Räume? Unserer Beobachtung nach fehlt in Wirklichkeit häufig weniger das Geld als die zündende Idee. Man möchte fast meinen, es existierten nur noch Döner-, Asiafusion- und Pizzakonzepte, obwohl wir doch gerade in diesen Branchen vor Ort eine mehr als ausreichende Sättigung (sic!) erreicht haben.

Sei's drum: Es ist höchste Zeit, etwas gegen die gastronomische Langeweile und gegen den Leerstand zu unternehmen! Doch was is(st) die Zukunft? Über den Niedergang und die mögliche Wiederauferstehung der Passauer Gastronomie wird viel geredet, aber wenig gemacht. Deshalb haben wir für neun leerstehende Lokale konkrete Konzepte entwickelt, die aus Pasta!-Sicht in Passau fehlen und unsere Stadt kulinarisch bereichern würden. Natürlich gab es im Vorfeld eine große Online-Umfrage unter unseren Lesern, welche neuen Konzepte sie sich für Passau wünschen würden. Endlich eine anständige Tapas-Bar, ein koreanisches Restaurant, ein zeitgemäßes Salat-Konzept ...

Einige der Anregungen haben wir aufgenommen, andere Ideen stammen aus unser beider Köpfe – herausgekommen sind jedenfalls völlig unterschiedliche Ansätze, die alle das gleiche Ziel verfolgen: Passaus Gastronomielandschaft noch vielfältiger und genussvoller zu machen. Nun fehlt also nur noch Gastronomen, die sich an solche Projekte herantrauen. Alles nur ein Traum? Wir werden sehen!



Till Gabriel
TILL GABRIEL
HERAUSGEBER



Cornelius Lloyd Martens
CORNELIUS LLOYD MARTENS
HERAUSGEBER

AKTUELLE INFOS ZUM HEFT AUF UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN



Pasta!



KALDEWEI



WEIGERSTORFER
DAS BAYERISCHE BÄDERZENTRUM

PASTA! MENÜ

April – Mai 2026

HAUPTGANG

23 Alte Räume. Neue Träume.

Muntere Konzepte gegen gährende Leere.

11 Auslese
Leserbriefe

57 Fidel Gastro
Cantina Ensenada

14 Streitbar
Running Sushi

66 Dessert
Boaz Dir Deine Meinung!

17 Aufgegabelt
Neues aus der Passauer Gastronomie

Die nächste Pasta! Juni - Juli 2026 erscheint am 29. Mai 2026. Anzeigenschluss ist der 20.5.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:
GABRIEL.LLOYD MARTENS.GMBH

REDAKTION TILL GABRIEL, CORNELIUS MARTENS
E-MAIL REDAKTION@PASTAONLINE.DE

DESSERT CHRISTIAN GÖTZ
FOTOS STUDIO WEICHELBAUMER

ANSCHRIFT AM SEVERINSTOR 4, 94032 PASSAU
TELEFON (0) 851 / 9 29 08 66

ANZEIGEN CORNELIUS MARTENS
E-MAIL ANZEIGENLEITUNG@PASTAONLINE.DE

ILLUSTRATIONEN MARKUS JAURSCH
LEKTORAT SCHREIBEREI EDER
DRUCK HS DRUCK, RIED (OÖ)



**NEU
ERÖFFNET!**

BISTRO AM INN. DAS PARADIES IN SCHÄRDING.

Mit traumhaftem Blick auf den Inn lädt das Bistro ein, die Seele baumeln zu lassen.

Im Innenbereich finden rund 35 Personen in gemütlicher Atmosphäre Platz. Zudem erwarten die Besucher/innen im großen Gastgarten gemütliche Lounges, Sitzmöbel sowie Liegestühle mit Beach Flair - perfekt zum Entspannen, Genießen und Zusammensein.

Ob zum Frühstück als guten Start in den Tag, für einen Mittagsbesuch mit ausgewählten Speisen, Drinks oder einen entspannten Nachmittag mit Kaffee und Kuchen oder leckeren Eiskreationen - im Bistro am Inn ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Für Reservierungen stehen wir gerne unter
+43 676 503 42 80 zur Verfügung.

Wir freuen uns, alle Gäste herzlich willkommen zu heißen!

BAUMGARTNER BISTRO AM INN
Leonhard-Kaiser-Weg 2, A-4780 Schärding



ÖFFNUNGSZEITEN

01. Okt. bis 30. Apr.:
Mo. und Di.: Ruhetag
Mi. bis So.: 08:30 - 19:00 Uhr

01. Mai bis 30. Sept.:
Mo.: Ruhetag
Di. bis So.: 08:30 - 23:00 Uhr



Endlich wieder da:
frischer Spargel!



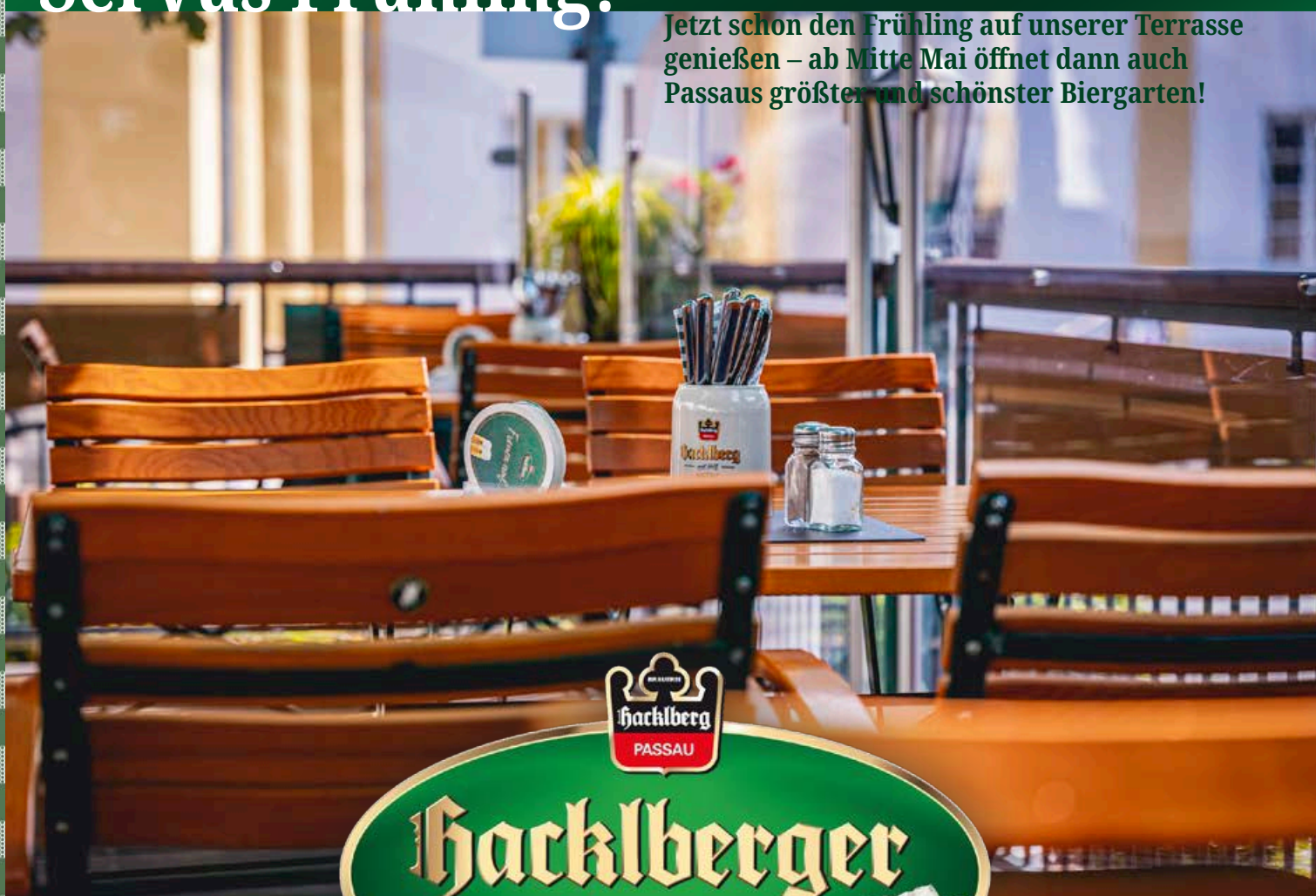
Zapffrisches Hacklberger Bier
auf unserer Sonnenterrasse



Immer da für unsere Gäste:
Das beste Team in Küche und Service!

Servus Frühling!

Jetzt schon den Frühling auf unserer Terrasse genießen – ab Mitte Mai öffnet dann auch Passaus größter und schönster Biergarten!



SCHLOSSKÜCHE MIT IDEEN

Schloss Neuburg am Inn verwöhnt wieder seine Gäste



Schon die Lage ist herausragend, hoch über dem Inn. Und noch etwas spricht sich herum: die unvergleichliche Handschrift der Küche, die ihre Gäste hier in der Hoftaferne und im Biergarten verwöhnt. Schon mal die Bouillabaisse von heimischen Fischen probiert? Das Beef Tatar vom österreichischen Bio-Rind versucht oder die Kartoffelravioli mit Schwammerl und Sesam-Schwarzwurzel? Auf Schloss Neuburg am Inn werden Signature-Speisen serviert, die man nur hier bekommt. Die Zutaten stammen von ausgesuchten Lieferanten wie der Fischzucht Hartl und Höfen aus der Umgebung. Kreative Küche, hohe Qualität, liebevolle Zubereitung: Hier findet alles wunderbar zusammen.

Weitblick übers Inntal

Den Horizont erweitern – dazu lädt Schloss Neuburg am Inn auch als Schulungs- und Seminarzentrum ein. Was im frühen Mittelalter eine Festung war und später zum prachtvollen Renaissance-Schloss erweitert wurde, ist heute ein Kraftort für inspirierende Begegnungen. Der Landkreis Passau hat die historische Anlage umfassend saniert und zu einer außergewöhnlichen Tagungs- und Eventlocation ent-

wickelt. Tagungsteilnehmer schätzen die einzigartige Kombination aus historischem Gemäuer, modernen Tagungseinrichtungen und echter Gastlichkeit – nicht zu vergessen die 60.000 Quadratmeter große Parkanlage mit Paradiesgarten und weitem Blick über das Inntal. Dank direkter Verkehrsanbindung über die A3 (Ausfahrten Pocking oder Passau-Süd) ist das Schloss bequem erreichbar. Kostenlose Parkplätze? Direkt vor dem Eingangsportal.

Kulinarik und Inspiration

Im und um das Schloss herum gibt es viel zu entdecken: Im Landkreissaal finden Klassik- und Jazz-Konzerte, Lesungen und Vorträge statt, die Landkreisingalerie präsentiert Ausstellungen ausgewählter Künstler. „Das Schloss ist voller Geschichte und Geschichten, wir sind die Bühne für Begegnungen“, erklärt Christian Dachs-Stoffel, Leiter des Seminar- und Schulungszentrums Schloss Neuburg am Inn. Welcher Anlass auch ansteht: Die Gastronomie krönt jeden Besuch.

Reservierungen unter
Tel. +49 851 397 2950 oder per
E-Mail unter info@schlossneuburg-inn.de



KULINARISCHE HIGHLIGHTS

APRIL: JEDEN FREITAG BRADLESSEN

22. MAI: BIERGARTENERÖFFNUNG MIT
BLASMUSIK

11. JUNI: BBQ-ABEND MIT LIVEMUSIK

18. SEPTEMBER: 4-GÄNGE-MENÜ MIT
BIER-BEGLEITUNG

2. OKTOBER: KÜCHENPARTY

5. NOVEMBER: GIN-TASTING

13. NOVEMBER: KRIMIDINNER

26. NOVEMBER: WHISKEY-TASTING

NOVEMBER/DEZEMBER:
GANSAL-MITTAGSTISCH

Schloss Neuburg am Inn Tagungs-, Schulungs- und Eventlocation / Am Burgberg 5 / 94127 Neuburg am Inn
www.schlossneuburg-inn.de

VERGESSENE ORTE NEU ENTDECKT

WWW.TOPASSAU.DE

ZUR
HOMEPAGE



(KULINARISCHE) STADTFÜHRUNGEN

WENN GENUSS AUF GESCHICHTE TRIFFT

Wir zeigen euch verborgene Orte und die schönsten Plätze Passaus.
Unsere Touren verbinden kulinarische Schmankerl mit spannenden Geschichten.
Erlebt ein Passau, das euch überraschen wird.
Individuell geplant für jeden Anlass und jede Gruppe.



Dein Passau neu erleben!

UNSERE EVENTS 2026!

Fr, 17.04.



MASCHEK XX
26 JAHRE DRÜBERREDEN

Sa, 09.05.



**ANDIE GABAUER FEAT.
THE TRIBUTE**
„BEST OF DAVID BOWIE“

Mi, 22.04.



**BERNI WAGNER
MONSTER**

Sa, 17.10.



**ERLEBE DIE GRÖSSTEN
ABBA-HITS LIVE**
„MAMMA MIA – ABBA PARTY“

So, 08.11.



MURG UND BERNARDIN
BIS EINER WEINT!

Genieße stimmungsvolle
Abende mit Dinner & Event –
direkt hinter der Grenze –
bei Wegscheid!

Informationen & Tickets: loxone-campus.com/eventkalender

WERDE EIN TEIL UNSERES TEAMS!

- ▷ **Rezeptionsleitung** (w/m/d)
- ▷ **Rezeptionist:in** (w/m/d)

DEINE BENEFITS

- ▶ Attraktive Bezahlung
- ▶ 4-Tage Woche
- ▶ Betriebsurlaub über Weihnachten



BEWIRB DICH JETZT!



Mehr Informationen:
loxone-campus.com/karriere

AUSLESE

Leserbriefe



Anderer Meinung?

Schreiben Sie uns –
wir freuen uns über Ihr Lob
und Ihre Kritik!

redaktion@pastaonline.de

ZUR PASTA!-AUSGABE „PASTA! SATT“

Das jüngste Gericht

Abgesehen von der genialen Idee mit den Wahl-Gerichten, die Ihr für die Kandidaten „erfunden“ habt: Die schmecken auch noch fantastisch!! Wir haben in den letzten Wochen 5 der 8 Gerichte, die zur Wahl standen, probiert. Favoriten waren das grüne Gericht vom Rossetti und die Urbi e Orbi-Pasta.

— Karina & Bernhard Voigt

ZUR PASTA!-AUSGABE „PASTA! SATT“

Wahlkrampf

Respekt vor dieser Leistung: Stadt-Politik zu machen mit Essen, das soll Euch erst mal jemand nachmachen. Ein Lichtblick in einem sonst weitgehend inhaltsleeren Wahlkampf. Da schmeckten mir Eure Rezepte deutlich besser.

— Richard Mautner-Muhr

ZUR PASTA!-AUSGABE „PASTA! SATT“

Schockzustand

Ich bin schockiert, wie viel Wahlwerbung Ihr in Eurem Magazin habt.

— Annabelle Richter

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Nun, mit Anzeigen finanzieren wir unser unbezahlbares Magazin.

ZUR PASTA!-AUSGABE „PASTA! SATT“

Schwarzer Humor

Ich muss Ihnen von meinem Besuch im Ombralonga berichten, wo ich zufällig Zeuge eines lustigen Zwischenfalls wurde. Eine Dame mittleren Alters am Nebentisch studierte die Speisekarte, in der ganz vorne das Wahlgericht von Herrn Dickl angeboten war, also die schwarzen Nudeln mit Calamari. Bei der Bestellungsfrage sie allen Ernstes die Bedienung, ob sie das Gericht auch mit roten Nudeln haben könnte. Ich konnte mir das Lachen kaum verkneifen!! So weit haben Sie es schon gebracht mit ihrem Heft, Respekt!!

— Hans-Georg Lisser

ZUR PASTA!-AUSGABE „PASTA! SATT“

Schubladendenken

Dass Ihr jetzt auch noch Lokalpolitik macht, um Anzeigen von Parteien im Heft zu haben, finde ich unterste Schublade, sorry.

— Aandy per Instagram

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Den Vorwurf, dass wir uns in die Lokalpolitik einmischen, lassen wir uns gerne gefallen. Lokale sind nun mal unsere große Leidenschaft. Dazu stehen wir.

ZUR PASTA!-AUSGABE „PASTA! SATT“

Inn-Kasso

Darf man mal nachfragen, wie viel Geld die Damen und Herren Politiker bezahlt haben, derart prominent in Ihrem Pasta!-Heft präsent zu sein? Haben Sie bei den teilnehmenden Lokalen auch „mitkassiert“? Mich würde das nicht wundern, das würde genau ins politische Bild passen!

— Sabine Unfried

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Dürfen Sie. 0 Euro. Weder die Damen und Herren Politiker, noch die teilnehmenden Wahllokale haben auch nur einen Euro an uns bezahlt. „Mitkassiert“ hat nur die Passauer Tafel, nämlich 1 Euro pro verkauftem Aktionsgericht. Auf diese Weise ist ein vierstelliger Betrag zusammengekommen, der an die Tafel gespendet wurde. Bezahlt waren ausschließlich die Inserate der Parteien bzw. Listen, diese sind klar als Werbung gekennzeichnet. Im Übrigen dien-

ten uns die Kandidaten nur als Wahlhelfer für ein kulinarisches Angebot – es ging und geht in der Pasta! bekanntlich immer nur um den Genuss.

ZUM FIDEL GASTRO „IMBISS MIT PFIFF“

Pffiffig!

Vielen Dank für den kulinarischen Tipp in Schärding! Seit dem Artikel über den „Imbiss mit Pffiff“ war ich bestimmt schon vier bis fünf Mal dort und habe mir eine Bosner schmecken lassen. Ehrlich gesagt wäre ich ohne die Pasta! vermutlich nie auf diesen Imbiss aufmerksam geworden. Umso mehr freut es mich, dass Ihr immer wieder Gasthäuser und kulinarische Plätze ins Visier nehmt, die nicht jeder kennt. Genau solche Orte machen unsere Region besonders. Ich freue mich auf viele weitere Geheimtipps mit Seele! Ich bin durch Euch ein großer Fan geworden – vielen Dank dafür!

— Dominik Gell

ZUM FIDEL GASTRO „HANS IM GLÜCK“

Rechthaber

So recht Sie mit Ihrer jüngsten Analyse zum Burgerlokal Hans im Glück haben, so wenig werden Sie daran ändern können, dass diese Art von Systemgastronomie die Zukunft ist. Sie schreiben es ja selbst: Die anderen, handwerklich herstellenden Burgerlokale in Passau sind leer(er), Hans im Glück ist gut besucht. Bitter, aber wahr!!

— Armin Straubinger

ZUM FIDEL GASTRO „HANS IM GLÜCK“

Mitleid

Ein Hans-im-Glück-Test in der Pasta! Selten so gelacht. Wieder mal eine Sternstunde des Food-Journalismus. Man hat als Leserin richtig mit Fidel Gastro mitgelitten.

— Sophia Runge

ZUM FIDEL GASTRO „HANS IM GLÜCK“

Pleitegeier

Wenn man Eure Kritik zum Hans im Glück Passau liest, hat man sofort die eine Frage im Kopf: Wann sperren die zu?

— Klaus-Peter Wiedemann

ZUM FIDEL GASTRO „HANS IM GLÜCK“

Großer Bogen

Ihre Ablehnung von Franchise-Konzepten im Stil von Hans im Glück und wie sie alle heißen (Ihr Artikel über das Sausalito vor einigen Jahren ist ebenfalls noch in guter Erinnerung!) ehrt Sie. Wer ein Verständnis davon hat, was Genuss ist und Essen (gehen) nicht nur als reine Nahrungsaufnahme versteht, kann um Betriebe dieser Art nur einen großen Bogen machen. Vermutlich wird das Ihr erster und letzter Besuch im HiG gewesen sein?

— Werner Matheis

Pasta!-Herausgeber Cornelius Martens antwortet: Ja, mit Sicherheit.

ZUM FIDEL GASTRO „HANS IM GLÜCK“

Mad in Germany

Die arrogante, herablassende Art, über erfolgreiche Gastro-Konzepte (made in Germany!) wie HiG so hinwegzuziehen, dient vielleicht der Befriedigung Deiner Profilneurose. Hauptsache draufhauen! Pfui.

— Coralie per Instagram-Direktnachricht

ZUM FIDEL GASTRO „HANS IM GLÜCK“

Alles Fake

Endlich mal jemand mit Sachverstand, der die Dinge beim Namen nennt. Danke! Das Hans im Glück ist nichts anderes als ein großer Fake. Es wird so getan, als ob es dort richtiges Essen gäbe. Gibt es aber nicht, das wissen nur leider 95 % der Gäste dort nicht. Es wird Zeit, die Dinge beim Namen zu nennen – macht bitte weiter so!

— Bri Gitte per Messenger-Nachricht

ZUR STREITBAR „LASAGNE“

Majestätsbeleidigung

Sehr geehrter Herr Martens! Sie haben offensichtlich noch nie eine anständige Lasagne gegessen, sonst würden Sie nicht so negativ über dieses majestätische Gericht schreiben.

— Antonio Casale

ZUR STREITBAR „LASAGNE“

Reste? Beste!

Das sehe ich etwas anders. Wenn ich in den Kühlschrank schaue, dann sehe ich einiges, was ich zu einer Lasagne „verwurschteln“ kann. Die Italiener sind da etwas anders. Sugo ist fast immer auf dem Herd – und Nudeln sind schnell gemacht. Mehl und Milch hat man, Käse sowieso.

Was für uns eine Herausforderung darstellt, ist für manche italienische Hausfrau ernsthaft sowas wie eine „Resteverwertung“. Ich kann diese Behauptung aufstellen, da ich eine solche kenne.

— Waltraud Meier

ZUR PASTA! ALLGEMEIN

Großer Bogen

Meine Kritik am Pasta!-Magazin bezieht sich ausdrücklich nicht nur auf die Döner-Berichterstattung – diese steht lediglich exemplarisch für ein größeres Problem: Dem Magazin geht in Passau zunehmend der inhaltliche Stoff aus.

Passau ist keine Metropole mit ständig neuer gastronomischer Dynamik, sondern eine vergleichsweise kleine Stadt mit begrenzter Vielfalt. Genau das scheint das Pasta!-Magazin inzwischen vor strukturelle Probleme zu stellen. Statt dies journalistisch einzuordnen, werden Themen künstlich aufgeblasen, mehrfach verwertet oder immer wieder neu verpackt, nur um Relevanz zu erzeugen. Die Döner-Darstellung war dafür lediglich ein besonders deutliches Beispiel – nicht die eigentliche Ursache meiner Kritik.

Besonders kritisch sehe ich die Rolle der beiden Tester bzw. Redakteure. Ihnen fehlt erkennbar der weltkulinarische Blick, um Gastronomie fundiert und differenziert zu bewerten. Nach eigener öffentlicher Selbstdarstellung (Social Media wie Instagram, Facebook, Google oder WhatsApp) beschränken sich ihre kulinarischen Erfahrungen weitgehend auf den südeuropäischen Raum. Das allein wäre kein Problem – wird jedoch problematisch, wenn daraus ein allgemeingültiger Bewertungsmaßstab für internationale oder vielfältige Küchen abgeleitet wird.

Hinzu kommt, dass beide Tester weder aus der Gastronomie stammen noch eine erkennbare fachliche Ausbildung oder professionelle Bewertungsgrundlage mitbringen. Die Urteile beruhen nahezu ausschließlich auf persönlichen Geschmacksvorlieben. Genau daraus hat sich mittlerweile ein regelrechter Kult bzw. Zirkel entwickelt: Bewertungen des Pasta!-Magazins werden in Passau überhöht wahrgenommen, obwohl ihnen objektiv betrachtet jede fundierte Legitimation fehlt. Statt kritisch zu reflektieren, wie diese Machtposition entstanden ist, wird sie weiter gepflegt – auf Kosten kleiner Betriebe, die sich einer öffentlichen Bewertung aussetzen müssen, ohne dass diese fair, transparent oder fachlich sauber erfolgt. Das wirkt zunehmend wie Freundschafts- oder Vetternwirtschaft und weniger wie unabhängiger Journalismus. Mein Fazit: Das Pasta!-Magazin hat in Passau seinen natürlichen thematischen Rahmen überschritten. In einer kleinen Stadt lassen sich nicht endlos neue

gastronomische Narrative erschaffen. Ohne fachliche Kompetenz, ohne weltkulinarische Einordnung und ohne kritische Selbstreflexion verliert das Magazin zunehmend an Glaubwürdigkeit. Hier wäre es dringend nötig, einen Riegel vorzuschieben und den eigenen Anspruch realistisch zu hinterfragen.

— DOMINIK

(Google 1-Sterne-Rezension vom 26.2.2026)

Pasta!-Herausgeber Till Gabriel antwortet: Lieber Dominik, vielen Dank für Deine ausführliche Rezension auf Google. Kritik an unserer Arbeit – positive wie negative – hilft uns dabei, uns weiterzuentwickeln und zu wachsen. Aus Deiner Rezension hat sich eine recht interessante Diskussion auf Facebook und Instagram ergeben, von der wir im Nachfolgenden nur einige, wenige Beiträge abdrucken können. Bevor wir zu den von Dir angesprochenen Punkten andere Leserinnen und Leser zu Wort kommen lassen, möchte ich aber selber noch ein paar Sätze loswerden:

1. Vielfalt ist überall begrenzt. Es gibt keine unendliche Vielfalt. Passau hat kulinarisch sogar wesentlich mehr zu bieten als Städte vergleichbarer Größe, das bestätigen uns auch immer wieder Auswärtige, die unsere Stadt besuchen.
2. Mag sein, dass uns in Zukunft die Themen ausgehen. Allerdings haben das unsere Kritiker vor zehn Jahren auch schon prognostiziert.
3. Eine weltkulinarische Einordnung der Passauer Gastronomie wäre möglich, aber sinnlos, weil der Vergleich der Passauer mit der Münchener, Pariser, Kopenhagener oder New Yorker Gastrolandschaft keinen Mehrwert für unsere Passauer Leserschaft hätte.
4. Unsere kulinarischen Erfahrungen beschränken sich weder auf den südeuropäischen Raum, noch leiten wir aus unseren persönlichen Erfahrungen einen allgemeingültigen Bewertungsmaßstab ab. Alle unsere Eindrücke sind – wie Du richtig schreibst – subjektiv und von persönlichen Vorlieben und Abneigungen geprägt. Allerdings orientieren sich unsere Urteile zur Qualität von Speisen auch an anerkannten Standards (z.B. Spaghetti mit Schinken-Sahnesoße sind keine Spaghetti Carbonara usw.). Wir haben nie behauptet oder gefordert, dass unsere Meinungen als allgemeingültig anerkannt werden. Wir brauchen allerdings auch keine Legitimation, um diese Meinung in unserem Magazin zu veröffentlichen.
5. Wir stammen auch aus der Gastronomie und haben selbst mehr als ein Jahrzehnt lang ein Lokal in Passau betrieben.
6. Welche Macht uns zugeschrieben wird oder wie Bewertungen in unserem Magazin von der Leserschaft wahrgenommen werden, können wir nicht beeinflussen. Die ganze Macht geht vom Leser aus.
7. Öffentliche Bewertungen gibt es ja auch anderswo – zum Beispiel auf Google. Benötigen Google-Rezensenten eigentlich auch eine Legitimation?

ZUR PASTA! ALLGEMEIN

Der große Plan

Die Burschen von der Pasta! haben nicht nur weltkulinaren Blick auf die Dinge, sondern meiner Meinung nach universal-kulinaren Blick auf alles! Absoluter Kult, ich bin seit Jahren Teil des Zirkels. Man muss auch zwischen den Zeilen lesen können, dann erkennt man den großen Plan, der hinter alldem steckt... "Weltkulinaren" ist für Kleingeister. Think big! MPGA!

— Boris Dlugosch (Google-Rezension)

ZUR PASTA! ALLGEMEIN

Good places

First of all, we tried two kebabs that got the highest ratings, and both of them were really great. One of them is not far from our home, and every time I get a quick meal for my family, I think about that Pasta article and feel grateful. Secondly, I lived for 17 years in a big city with a strong food scene, and I studied journalism at one of the top universities in Moscow. Even there, connections and friendships matter, because the hospitality world is built on communication. So it feels a bit strange to expect food critics not to have their own favorites. Of course, this kind of work is never fully objective, but that doesn't make it useless — it can still help people discover really good places.

— Sascha Lamm

ZUR PASTA! ALLGEMEIN

Erfrischend

Die Pasta sorgt für Weltoffenheit in der kleinen Provinzstadt, das ist sehr erfrischend. Macht bitte weiter! Ich meine: ihr macht das beste was hier möglich ist. Ich hab den Dönertest zb geliebt! Meine Freunde aus Wien exportieren die Pasta übrigens auch und es kommen einige zur Eisreise im Sommer.

— Katharina Halász

ZUR PASTA! ALLGEMEIN

Unfair

Vielleicht wäre es sinnvoll, wenn Sie sich mit Ihren persönlichen Bewertungen stärker zurückhalten – denn am Ende ist vieles schlicht Geschmackssache. Stellen Sie die Betriebe lieber sachlich vor, damit sich die Gäste selbst ein eigenes Bild machen können.

In der jetzigen Form profitieren vor allem die Läden, bei denen es Ihnen persönlich geschmeckt hat, während andere Betriebe schnell um ihren guten Ruf bangen müssen – und das auf Basis rein subjektiver Eindrücke. Das wird weder der Vielfalt der Gastronomie gerecht noch ist es fair gegenüber den Betreibern.

Gerade in einer kleineren Stadt sollte verantwortungsvoller und differenzierter berichtet werden. Die Meinungsbildung gehört am Ende zu den Gästen – nicht zu einzelnen subjektiven Stimmen.

— Kerstin Kammermeier

ZUR PASTA! ALLGEMEIN

Unbezahlbar II

Ich finde es faszinierend, dass so viel Zeit und Energie darauf verwendet wird, eine KOSTENLOSE Zeitung zu kritisieren, die jedes Mal interessante Artikel bietet. Macht weiter so mit eurer Arbeit. Man sieht eure ganze Leidenschaft darin, uns jeden Winkel dieser Stadt näherzubringen.

— Enrico Sparano



Wir geben
Raum für
deinen
Erfolg!

K A P F I N G E R

Immobilien Projekt & Management GmbH
Kapuzinerstraße 4 • 94032 Passau
Tel. 0851-96699108
www.kapfinger-immobilien.de

**PRO**

Auf der ganzen Welt gibt es erfolgreiche Running-Sushi-Konzepte. Warum nicht bei uns in Passau? Running-Sushi macht Spaß, geht schnell, ist gesund. Zugegeben: Es gab mal einen Running-Sushi-Laden bei uns in der damals „neuen“ Neuen Mitte, der war wirklich mies. Das war Ende der 2000er und qualitativ wirklich zum Fremdschämen. Immer wieder fuhren die gleichen, angetrockneten Tellerchen an einem vorbei. Kamikaze! Dabei wäre es so einfach! Meine Idee dazu, weil wir in dieser Pasta! dabei sind, neue Konzepte zu erdenken: Der Edeka Schwaiberger im NiCe, in dem es eh ein Eat-Happy-„Shop in Shop“-Sushi-Konzept gibt, soll die leerstehende Caféfläche neben dem Bayerischen Löwen für so ein Running-Sushi-Konzept nutzen. Sollen die Eat-Happy-Mitarbeiter tagsüber weiterhin ihre Sushi, Maki, Sashimi, Gyoza, Wakame & Co. im Schwaiberger vorbereiten und to go verkaufen – am Abend wandert die Ware dann einfach auf das Förderband nebenan. Frischer als das, was es damals gab, wäre es allemal. Ich finde jedenfalls, dass so ein quirliges, frisches, unkompliziertes Running-Sushi-Konzept in Passau total abgeht. Sayonara.

CORNELIUS MARTENS

Pasta!

Running Sushi

Japanischer Hype oder Fraß vom Fließband? Über Running Sushi streiten die Pasta!-Macher Cornelius Martens und Till Gabriel.

ILLUSTRATION VON
MARKUS JAURSCH**CONTRA**

Es gab mal diesen Hype um „Sushi selber machen“ – der gestresste Deutsche wollte sich in asiatischer Kontemplation üben, und zwar ausgerechnet beim Kochen. Wobei die Zubereitung von Sushi ja nichts mit kochen zu tun hat. Was die angehenden Zen-Chefs dann allerdings sehr schnell enttäuschte, ist die Tatsache, dass man wesentlich schneller ein Schnitzel paniert, frittiert und serviert hat, als so ein Reis-mit-Schneiß-Röllchen zu wickeln. Die kulinarische Entdeckung der Langsamkeit war einfach nichts für die deutschen Kochmuffel. Als die ersten Running-Sushi-Konzepte die Städte eroberten, war die Freude dementsprechend groß. Schnelles Sushi? Das Konzept klingt ja genial! Doch auch hier ließ die Enttäuschung nicht lange auf sich warten; denn was man bekam, war Sushi ohne Würde – eine kulinarische Endlosschleife, ein Fließband-Traum unserer beschleunigten Gesellschaft ... und gleichzeitig ihr geschmacklicher Albtraum. Man sitzt da, geschneigelt wie ein hungriger Börsenmakler, und starrt auf kleine Teller, die an einem vorbeiziehen wie verpasste Chancen im Leben. Was hier eindeutig fehlt, ist asiatische Kontemplation ...

TILL GABRIEL

ANTRIEB, NEU GEDACHT

Es ist Zeit, neu zu definieren, was ein E-MTB leisten kann

AB
SOFORT BEI
DENK BIKE &
OUTDOOR



megamo REASON

DJI Avinox Antriebssystem

Bis zu 150 Nm und 1000 W Peakleistung.
Neue Benchmark im E-MTB Segment.

High-Performance Akkus (800-864 Wh)

Maximale Reichweite bei effizientem Systemgewicht.

Progressive Fahrwerkskonzepte

Optimierte Kinematik für Traktion,
Kontrolle und Effizienz im Gelände.

Mit dem neuen DJI Avinox-Antrieb beginnt eine neue Ära im E-Mountainbike-Segment. Was bisher als Maßstab galt, wird neu definiert: mehr Leistung, direktere Kraftentfaltung und ein bislang unerreicht natürliches Fahrgefühl. In Kombination mit modernster Rahmenkonstruktion und präzise abgestimmten Fahrwerken entstehen Bikes, die nicht nur stärker sind, sondern sich auch spürbar leichter, intuitiver und kontrollierter fahren, auf jedem Trail.



 **ROTWILD R.EX**

denk
bike+outdoor

0851 31450

LUDWIGSTRASSE 22 | PASSAU

WWW.DENKBIKEOUTDOOR.DE



Wir feiern mit Dir
fünf Jahre
's Fachl in Passau!

Folge uns
auf Instagram
und entdecke



unsere besonderen
Geburtstagsaktionen.



5 Jahre

's Fachl

- handgemacht
- kreativ

- nachhaltig

über 200 Shops in einem Laden
Passau - Grabengasse 24
mo-fr 10-18 Uhr
sa 10-17 Uhr



AUFGEGABELT

NEUES & BEMERKENSWERTES AUS
DER PASSAUER GASTRONOMIE

FRÜHJAHRSPUTZ

In letzter Zeit ist viel Bewegung in die hiesige Gastronomielandschaft gekommen. So eröffnet dieser Tage etwa das Soul Kitchen der Familie Künzel an der Schärddinger Silberzeile im ehemaligen Lukas Steak. Nachdem die Künzels vor 20 Jahren Passau gastronomisch aufgerollt haben, machen sie das jetzt offenbar in Schärding. Das Soul Kitchen folgt damit als drittes Objekt dem Limoncello sowie dem Indish in der Barockstadt. Das Wasser- tor, einen Steinwurf weiter, hat seit Jahresbeginn geschlossen, Zukunft? Ungewiss! Passau wiederum bekam letzten Herbst die „neue“ Cantina Ensenada (siehe Fidel Gastro Test ab Seite 57), das Kimbu (ehemals Levin) in der Schustergasse und das Ufo 51 in der Grabengasse (ehemals Ruffs Burger). Beim venti tre in der Innstadt gab es vor wenigen Wochen eine Wiedereröffnung unter neuer Führung. Spannend – schließlich waren die Kritiken zuletzt alles andere als gut ausgefallen.

Das La Torre, nur ein paar Hundert Meter die Straße runter, schloss Ende 2025 – Zukunft ebenfalls ungewiss. Indes hört man, dass Uncle Nams Kitchen in Heining bereits einen Nachfolger gefunden hat, die bisherigen Betreiber waren Ende vergangenen Jahres mehr oder weniger über Nacht verschwunden.

Kurios mutet außerdem die Eröffnung des Lokals Schnitzelparadies an der Ecke Kleine/Große Klingergasse an, das vorher eine Shisha Bar und dann kurz der MZ Imbiss (es hing kein Schild an der Tür, deshalb wusste das niemand) war. Der Laden existierte nur wenige Stunden (!) am Eröffnungstag und ist seitdem wieder geschlossen. Handgemalte Plakate weisen aktuell auf eine zeitnahe Neueröffnung hin – wir sind gespannt!

TEXT > CORNELIUS MARTENS
FOTOS > FLORIAN WEICHELBAUMER



CORNELIA SÖLDNER & SARAH KREIPL BUNTER HUND

Der Name ist Programm: Das brandneue Café in der Innenstadt (ehemals Gasthaus Zur Schnecke) kommt mindestens so bunt daher wie die Vitae ihrer beiden Betreiberinnen. Cornelia ist gelernte Schreinerin und bietet im Nebenraum des Lokals künftig Töpfer- und Modellierkurse an. Sarah ist Altenpflegerin. Im Sommer soll die alte Holzkegelbahn auf der gegenüberliegenden Straßenseite reaktiviert werden. Der an sich herrliche Biergarten daneben ist seit Jahren verwaist, dieser Tage wird er aus dem Dornröschenschlaf erweckt. Das Konzept wirkt durch und durch alternativ, farbenfroh und saugemütlich: Es gibt überall viel zu lesen, zu sehen, zu spielen. Und einen Haushund hat der Bunte Hund natürlich auch: Sindbad. Die Preise sind angenehm am Boden geblieben. Hier könnte sich eine eigene Szene entwickeln, die uns ein bisschen an längst vergangene Unterhaus-Zeiten erinnert.

CAFÉ BUNTER HUND, KAPUZINERSTR. 12, PASSAU-INNSTADT



ANGELI & JOSEF SAHUNTA MONSOON COFFEE SHOP

Die Lage ist nicht einfach. Das gilt sowohl für diese Zeiten als auch für den neuen Coffee Shop Monsoon, der vor wenigen Wochen im Donauquartier gegenüber vom Passauer Hauptbahnhof eröffnet hat. Trotz der zentralen Lage hat es noch niemand geschafft, an diesem doch etwas versteckten Plätzchen Erfolg zu haben – zuletzt ist hier das Waffle World krachend gescheitert.

Mit Angeli Sahunta, der Tochter von Chandni-Patron & Gründer Josef Sahunta, ist allerdings der Spross einer Familie am Ruder, die weiß, wie Gastro geht. Ihr neues Lokal ist spezialisiert auf indischen Monsoon, einen ganz besonderen, nahezu säurefreien Kaffee, den man nicht nur vor Ort genießen, sondern auch für daheim erwerben kann. Dazu gibt's allerlei Gebäck wie Cookies und Kuchen, besonders interessant sind die diversen indischen Süßigkeiten. Ein kleines, feines, herzhaftes Speisenangebot (das sich noch in der Findungsphase befindet) rundet das interessante Konzept ab.

MONSOON COFFEE SHOP, BAHNHOFSTR. 24, DONAUQUARTIER GGÜ. HBF

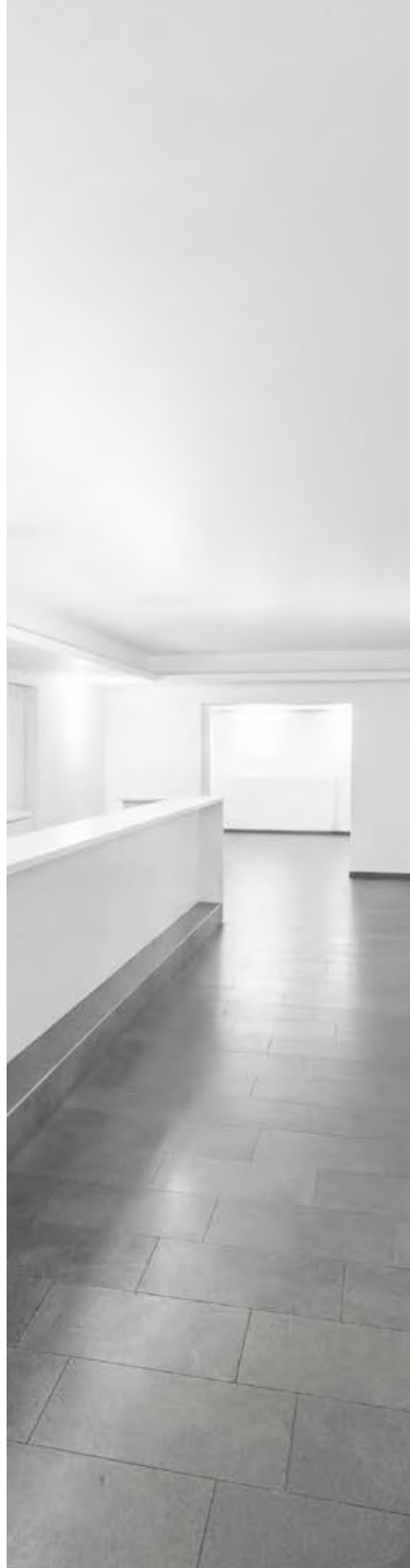


Design braucht Raum





ALT



NEU!



23

HAUPTGANG

Seit fast 30 Jahren schreiben wir von der Pasta! nicht nur über Gastronomie in Passau – wir begleiten und fördern gastronomische Vielfalt und entwickeln mit und für Gastronomen erfolgreiche Konzepte. Für diese Ausgabe der Pasta! haben wir die Wünsche unserer Leserinnen und Leser mit unserer langjährigen Erfahrung kombiniert, um leerstehenden Passauer Lokalen neues Leben einzuhauchen. Sie werden zur Projektionsfläche für spannende, neue Gastronomiekonzepte. Jetzt sind Kreativität, Mut und Gestaltungswille gefragt – denn vom Jammern wird es nicht besser. Interesse?

Alte Räume, neue Träume



Letztes Konzept
Adresse
Geschlossen seit

Restaurant Namaste
Theresienstraße 31, Passau-Zentrum
03/2025

NEU!

25
HAUPTGANG



BILBAO

TAPAS BAR



TAPAS

Jamón Serrano, frisch aufgeschnitten Bodega/Reserva/Gran Reserva pro 100 g	6/8/10 Euro
Croquetas jamon/queso je Stück	3 Euro
Pimientos de padron je Portion	4 Euro
Aceitunas verde je Portion	4 Euro
Tortilla je Stück	4 Euro
Patatas Bravas/Patatas Alioli je Portion	4 Euro
Pan	3 Euro
Pan Tumaca	4 Euro

BEBIDAS

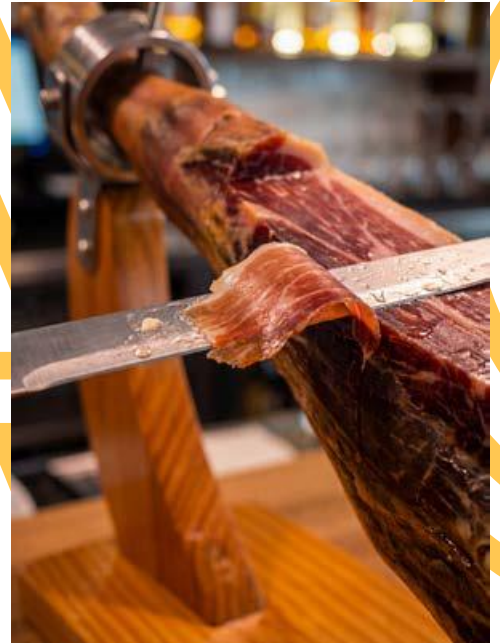
Cana/kleines Bier vom Fass 0,2 l	2 Euro
Vino de la casa blanco/rojo vom Fass 0,1 l	3,50 Euro
Tinto de Verano	4,90 Euro
Sangria Glas/Eimer	4,90/19,90 Euro
Sherry, verschiedene Qualitäten	ab 4,00 Euro





BILBAO

TAPAS BAR



Die längste Bar Passaus hat endlich ein Konzept, das wirklich zu ihr passt. Bienvenidos in der Tapas Bar Bilbao! Hier biegt sich die Bar unter den ganzen kleinen Köstlichkeiten, die wir in Spanien Tapas nennen. Zum kleinen Preis bestellt man sich ein paar davon, dazu ein kleines Bier, ein Gläschen Sherry oder den Hauswein direkt vom Fass. Ob auf einen schnellen Snack im Stehen oder einen langen Abend mit Freunden: Alles kann, nichts muss. An der langen Bar kommt man schnell ins Gespräch – und die besten Schinken Spaniens hängen von der Decke herab. Art-Deco-Elemente treffen auf das Feuer Andalusiens, Flamenco zu späterer Stunde nicht ausgeschlossen. Caramba, endlich eine Tapas Bar in Passau!



ALT



Letztes Konzept
Adresse
Geschlossen seit

Restaurant Culinarium
Lederergasse 16, Passau-Innstadt
10/2022

NEU!



GEWÖLBEKELLER – ALT



GEWÖLBEKELLER – NEU



Schon von draußen wird Euch beim Blick durchs (Schau-)Fenster das Wasser im Mund zusammenlaufen: Im Eingangsbereich präsentieren wir unsere einzigartige Fleischtheke, sorgfältig kuratiert von unserem Metzgermeister Gottfried Stegbauer aus Fürsteneck. Sucht Euch Euren individuellen Fleischcut aus, wir grillen ihn zur Perfektion. Die Würste lassen wir von Lokalmatador Michael Schlögl wursten - Chorizo & Salsiccia inklusive. Im oberen Stockwerk erwartet Euch eine lässige Bierbar mit der besten Auswahl an Fassbieren in Passau! Wir haben im ständigen Wechsel immer mindestens acht Biere vom Fass, vor allem regionale, aber auch spannende internationale Sorten sind dabei! Sie alle können in Probiergröße 0,1 l für nur 1,50 Euro verkostet werden. Ein paar Treppenstufen darunter heißt Euch der Restaurantbereich im historischen Gewölbe willkommen. Gedimmtes Licht, viel hochwertiges Leder (von Wunschleder aus Thyrnau) und viel Holz machen einen Abend bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis. Zu späterer Stunde wird's auch mal ein bisschen rockiger. Im Sommer lockt der einzigartige Biergarten mit unverbaubarem Domblick. Darauf noch ein Bier!





APPETIZERS

Würstel-Weltreise

Dreierlei Mini-Würstel (Chorizo mit Mojo rojo, Salsiccia mit Salsa verde Bratwurst Thüringer Art mit Bautzner Senf) von der Metzgerei Schögl, Passau

13,90 Euro

// Pairing: India Pale Ale //

Nose-to-Tail Board

Hausgemachte Charcuterie-Auswahl: Coppa, Rillettes, Blutwurst-Praline, Beef-Tatar-Cracker

14,90 Euro p. P.

// Pairing: Helles Kellerbier //

Chicken out

Hühnerherzen am Spieß gegrillt (2 Stück)

7,90 Euro

// Pairing: Bamberger Rauchbier //

MEATY TREATS

Beef Rib „Black Beer Glaze“

Geschmorte Short Rib, glasiert mit dunklem Bier & Gewürzen, dazu Kartoffelstampf, Röstzwiebeln, Jus

28,90 Euro

// Pairing: Imperial Stout //

Porchetta Sandwich Deluxe

Knuspriger Schweinebauch, Fenchel, Kräuter, Sauerteigbrot, Bier-Senf

19,90 Euro

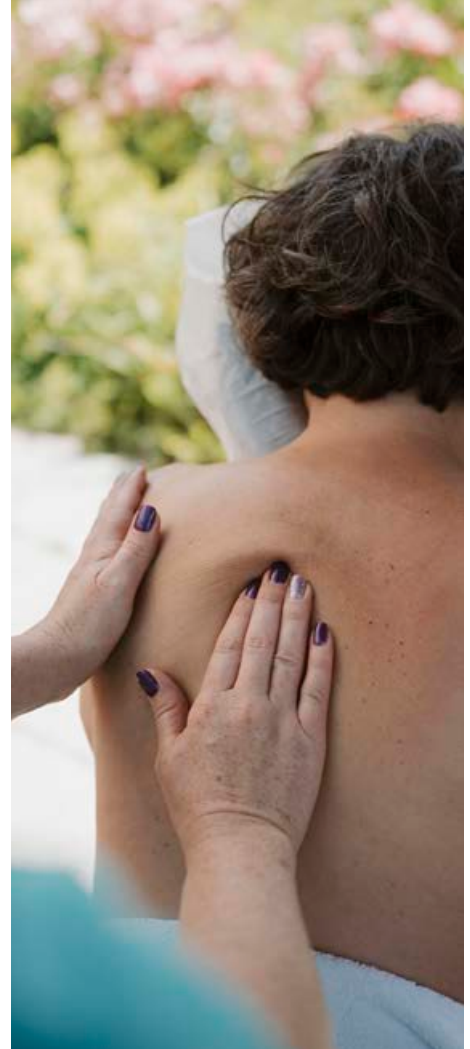
// Pairing: Kößlarner Pils //



CRAFT MEAT. WILD SAUSAGES. BOLD BREWS.

ECHT. FRÜHLINGSGEFÜHLE.

Wenn die Tage wieder länger werden, die ersten Sonnenstrahlen die Haut wärmen, Vögel fröhlich vor sich hin zwitschern, Blumen in den schönsten Farben erblühen und ein Hauch von Liebe & Magie in der Luft liegt - der perfekte Zeitpunkt, um sich selbst etwas Gutes zu tun.



Der Frühling steht für Neuanfang, Leichtigkeit und frische Energie – und genau diese Atmosphäre lässt sich besonders intensiv bei einem entspannenden Aufenthalt in der THERME EINS mit Saunahof erleben.

Warmes, wohltuendes Thermalwasser in 12 unterschiedlich gestalteten Becken mit Temperaturen zwischen 30 und 42° C und eine vielfältige Saunalandschaft bieten den idealen Ort, um den Winter hinter sich zu lassen. Während draußen die Natur langsam erwacht, können hier Körper, Geist und Seele wieder EINS werden.

Mineralhaltiges Thermalwasser unterstützt unsere Regeneration, lockert die Muskulatur und schenkt ein Gefühl tiefer Erholung. Auch die Sauna gehört für viele zum perfekten Frühlingsritual.

Die wohltuende Hitze bringt unseren Kreislauf in Schwung, stärkt das Immunsystem und hilft dem Körper, Ballast aus der kalten Jahreszeit loszulassen.

Besonders nach einem langen Winter fühlen sich viele Menschen müde und verspannt – hier kann eine Massage wahre Wunder wirken. Sanfte, gezielte Massagegriffe lockern verspannte Muskeln, fördern die Durchblutung und unterstützen den Körper, neue Energie zu schöpfen.

Den Alltag für ein paar Stunden in weite Ferne rücken – ganz ohne lange Anreise.



ECHT. VORFREUDE. COCKTAILBAR OPENING

SAMSTAG, 25. APRIL 2026

Mit coolen Drinks, leckeren Snacks, Poolmassage und Partysound mit DJ „CLUBY DEEJAY“ ab 15 Uhr

THERME EINS & Saunahof / Telefon +49 8531 94460 / info@thermeeins.de / www.thermeeins.de

LARCO

BRUNCHEN IM HERZEN DER ALTSTADT

DOLCE VITA
AUF BAYERISCH



À LA CARTE

WEEKENDBRUNCH

NEU! JEDEN SA & SO VON 10-14 UHR

GROSSE AUSWAHL HERZHAFTER & SÜSSER GERICHTE / AUCH VEGETARISCH / VEGAN / GLUTENFREI



TIPP!

LARCO SIGNATURE BRUNCH FÜR 2

MIT HEISSGETRÄNKEN, O-SAFT UND ALLEM, WAS DAS HERZ BEGEHRT € 39,50



FEIER GEPLANT? KOMM ZU UNS!



Letztes Konzept
Adresse
Geschlossen seit

Sausalitos Tex-Mex & more
Große Klingergasse 7, Passau-Fuzo
3/2025

NEU!

35
HAUPTGANG

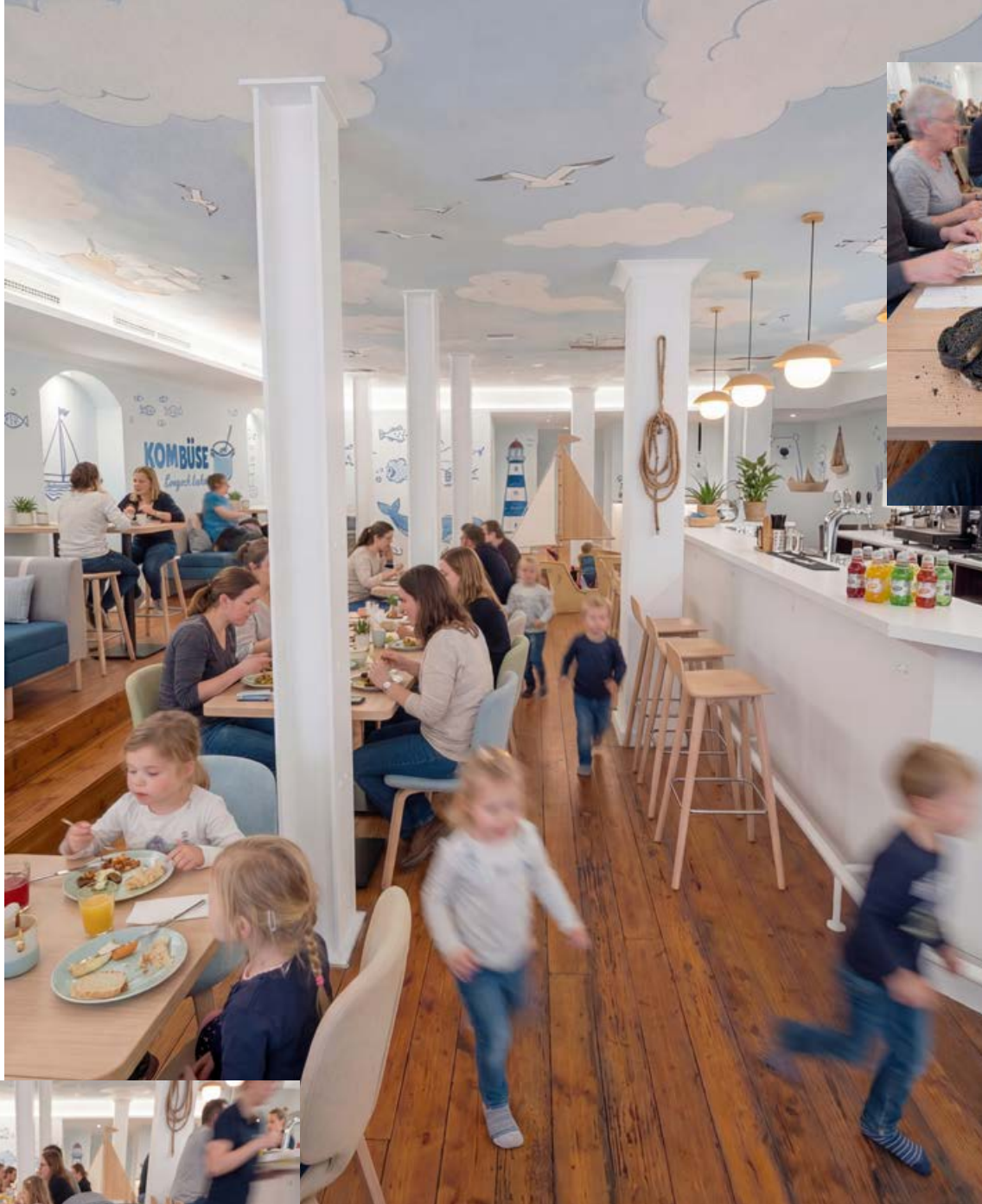


KOMBÜSE

Einfach lecker!



Pasta!



Lecker für Groß und Klein

Mittagstisch (siehe Aushang)	9,90 Euro
Pfannkuchensuppe ohne Grün	5,90 Euro
Tageseintopf (siehe Aushang)	9,90 Euro

Hirse-Gemüseauflauf	3,00 Euro
mit viel buntem Gemüse (Probierportion)	

Rösti mit nix	5,90 Euro
Pommes frites zum Teilen	5,90 Euro
Bratkartoffeln mit nix	5,90 Euro
Chicken Nuggets mit Pommes	8,90 Euro
Hausgemachte Fischstäbchen mit Rahmspinat	8,90 Euro
Kinderschnitzel vom Gustino Schwein mit Pommes	9,90 Euro
Nudeln mit Tomatensoße ohne Grün	7,90 Euro
Nudeln mit Bolgnesesoße	7,90 Euro
Königsberger Klopse mit Petersilienkartoffeln	17,90 Euro
Hackbraten mit Kartoffelpüree & Möhrchen	14,90 Euro
Selbstgemachtes Eis pro Kugel	2,50 Euro
Schoko, Vanille, Erdbeer	

Pasta!





KOMBÜSE

Einfach lecker!



Klar zum Entern? Dann komm in die Kombüse! Hier sind die Kinder der Star. Unser Familienrestaurant denkt Gastronomie vom Kind aus, nicht vom Erwachsenen. Niedrige Tische und Stühle, kinderfreundliche Toiletten, Apfelschorle und Wasser zum Selberzapfen an unserem „Brunnen“, ein riesiges, abgetrenntes Spielzimmer. Am Wochenende mittags mit Kinderbetreuung zu den Hauptzeiten, während die Erwachsenen im vorderen Raum ihr Essen genießen können. Beliebte Gerichte für Groß und Klein sind bei uns fair kalkuliert und schmecken so auch dem kleinen Geldbeutel. Bei den Kindergerichten ist garantiert nichts Grünes dabei – und wer sich als Kind an den Hirse-Gemüseauflauf wagt, auf den wartet eine kleine, eisige Überraschung. Kleine Karte, großer Geschmack! Im Sommer winkt eine schöne Terrasse mitten in der Fußgängerzone – autofrei, die Kids können also gefahrlos herumspringen.





Letztes Konzept
Adresse
Geschlossen seit

Frau Dunschn veganer Imbiss
Ludwigstraße 18, Passau-Fuzo
05/2025

NEU!



SALADIN GREEN BOWLS

Simsaladim! Dürfen wir vorstellen: die neue, grüne Salat-Oase mitten in der Stadt! Entschleunigung, ein herrlicher, geschützter Innenhof und gesundes Essen. Das Saladin ist die konsequente Fortführung des Frau Dunschn, aber eben ein bisschen anders. Orientalisch inspirierte Bowls und Salate, doch auch Klassiker wie Caesar Salad finden sich auf der Karte. Wer es individuell mag, kreiert sich einfach seine eigene Bowl - „Bowl your own“ nennen wir das. Unsere Salate und Bowls haben wir so konzipiert, dass sie zwar leicht sind, aber trotzdem satt machen. Und vor allem glücklich. Wer es eilig hat, nimmt sich seine Bowl to go fürs Büro mit, natürlich in nachhaltiger Pfand-Verpackung. Saladin - einfach magisch.

Ihre neuen Zahnärztinnen.

AB APRIL IN PASSAU KOHLBRUCK

Dr. Klaus & Dr. Ziegeler

Dr.-Emil-Brichta-Str. 5
94036 Passau
☎ 0851 2009400



Gesunde Zähne. Gutes Gefühl.

Moderne Zahnmedizin in einer Atmosphäre,
die beruhigt. Sanft. Digital. Persönlich.

Online Terminvereinbarung unter:

www.zahnheilkunde-passau.de



📍 zahnaerztinnen_passau

Tag der offenen Tür
am Freitag, den 17. April
von 13.00 bis 16.00 Uhr.



PASSAU
LEBEN AN DREI FLÜSSEN

Geschichte trifft Lebenslust

Viel Raum für
Stadtverliebtheit

 [visit.passau](https://www.instagram.com/visit.passau)

Die schönsten Passau-Impressionen auf Instagram entdecken:





Letztes Konzept
Adresse
Geschlossen seit

Wirtshaus Grüner Baum
Höllgasse 7, Passau-Altstadt
2024

NEU!

43
HAUPTGANG



Pasta!



GENUG VON BURGER, PIZZA UND DÖNER? DANN AUF ZUM NEUEN STADTHEURIGEN! DER GRÜNE BAUM WAR SCHON IMMER WIRTSHAUS — UND DAS BLEIBT AUCH SO, NUR EBEN ANDERS. ETWAS VERSTECKT IN DER HÖLLGASSE UND DOCH MITTEN IN DER ALTSTADT ERWARTEN EUCH BAYERISCH-ÖSTERREICHISCHE SCHMANKERL AUS DER VITRINE, GANZ NACH HEURIGEM-VORBILD ZUM SELBST-AUSSUCHEN. IHR BEZAHLT FAIR NACH GEWICHT. ES GIBT (FAST) NUR KALTE SPEISEN, DIESE ABER NAHEZU AUSSCHLIEßLICH AUS DER REGION: SCHWARZGERÄUCHERTES VOM KARLSTETTER, KALTER BRATEN VOM HEINDL AUS UNTERGRIESBACH, SELBSTGEMACHTER LIPTAUER UND ERDÄPFELKAS AUS SAUWALDKARTOFFELN. STANGERL, ZELTEN UND BROT KOMMEN VON DER KRENNMÜHLE AUS SCHARDENBERG. DAZU GIBT'S MOST, HEURIGEN-WEIN UND A SEITERL BIER. IM SOMMER ERWARTET EUCH DER STEHAUSSCHANK IN DER HÖLLGASSE, WO IN GESELLIGER RUNDE AN GROßEN WEINFÄßERN AUSGIEBIG GERATSCHT WERDEN KANN.





SPEISEN

KALTER BRATEN
VOM HEINDL AUS UNTERGRIESBACH MIT KREN

GERÄUCHERTES VOM KARLSTETTER

LIPTAUER

ERDÄFELKAS

RADI

SULZ

WURSTSALAT/SCHWEIZER WURSTSALAT

KALTE STELZEN

FLEISCHPFLANZERL

ERDÄPFELSALAT

SPITZKRAUTSALAT

KÄSE VON DER HOFKÄSEREI HEINDL AUS FÜRSTENZELL

BROT VOM KRENN AUS MÜNZKIRCHEN

GETRÄNKE

HOLLERKRACHERL, HIMBEERKRACHERL, KRÄUTERKRACHERL

WEIBER SPRITZER 1/8 L/1/4 L

HAUSWEIN ACHTERL/VIERTEL WEIB/ROT

PIFF/SEITERL/HALBE BIER



Letztes Konzept
Adresse
Geschlossen seit

Café Unterhaus
Höllgasse 12, Passau-Donaulände
2024

NEU!



PATATAS
KARTOFFELN SATT!



TOLLES VON DER KNOLLE

4 Kroketten mit Dip 6,90 Euro

3 Kartoffelrösti
mit Schmand & Frühlingszwiebeln 9,90 Euro
+ geräucherte Forelle 3,90 Euro
+ gebratener Speck 2,90 Euro
+ Spiegelei 1,90 Euro

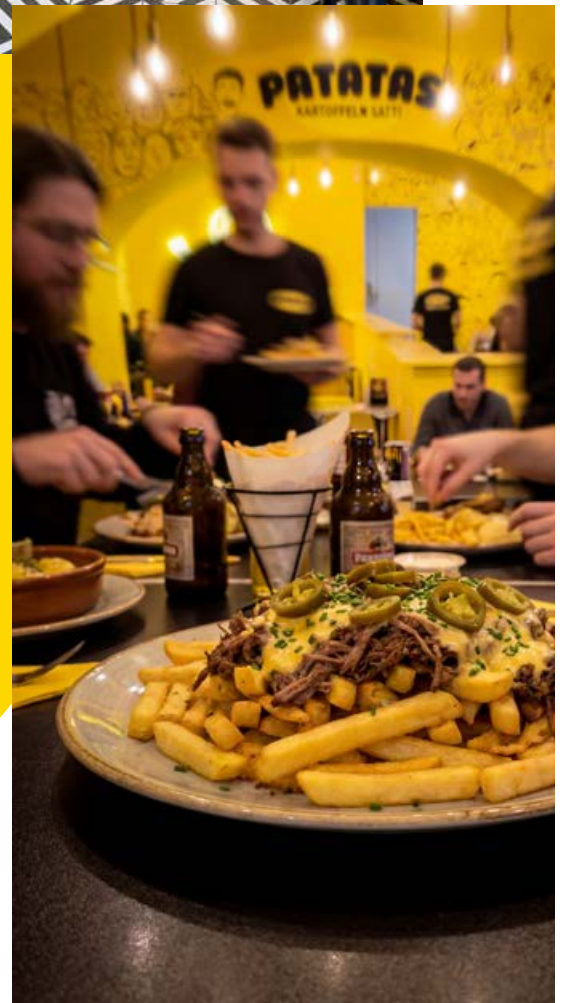
Pellkartoffeln mit Quark & Leinöl 13,90 Euro
Große Ofenkartoffel
mit Sour Cream & Salatbeilage 13,90 Euro
+ Toppings nach Wahl

Sauwald-Pommes frites,
handgeschnitten, doppelt frittiert 5,90 Euro
+ Toppings nach Wahl

Pasta!



Batavia, Batava, Patavensis: Hauptsache Patata! Wir feiern die Kartoffel. Im Patatas Passau würdigen wir die tolle Knolle und machen aus ihr den Star. Das größte Kartoffelanbaugebiet Österreichs liegt übrigens direkt vor unserer Haustür: der Sauwald. Genau von dort stammen die Erdäpfel, die wir im Patatas Passau zu echten Delikatessen verarbeiten: Ofenkartoffeln, Pellkartoffeln, selbstgemachte Kroketten, Passaus beste Bratkartoffeln und natürlich einzigartige Pommes frites, doppelt frittiert nach belgischem Vorbild. Am Wochenende auch in unserem Schwesterladen Patatas fritas direkt nebenan – und das bis 1 Uhr früh!



ALT



Letztes Konzept
Adresse
Geschlossen seit

Coto Coto Bubble Tea & more
Bahnhofstraße 5, Passau-Zentrum
2025



SEOUL FOOD

KOREAN RESTAURANT

„Hwan-yeong“ in Passaus erstem rein koreanischen Restaurant! Seoul ist nicht nur die pulsierende Hauptstadt Südkoreas, sondern auch kulinarisch ein absoluter Welthit. Und deshalb Namensgeber für unser Restaurant ist, das sich in den Räumlichkeiten des ehemaligen CotoCoto mitten im Passauer Zentrum befindet. Im Hintergrund läuft K-Pop, der junge Service bedient im Manga-Outfit, die Atmosphäre ist fernöstlich, aber reduziert auf Wesentliches. Für den kleinen Hunger gibt es Mandu oder original Korean Fried Chicken – natürlich auch to go. Für Gruppen gibt es auf Reservierung das in der gesamten Region einzigartige Korean Barbecue.



Letztes Konzept
Adresse
Geschlossen seit

Spielothek Fair Play
Dr.-Hans-Kapfinger-Str. 28, Passau-Neue Mitte
3/2025

NEU!



monsieur
CROQUES
sandwiches & mehr



les croques

croques monsieur	10,90 euro
croques brie/camembert.....	11,90 euro
croques pâté	12,90 euro
croques vegetal	11,90 euro
croques niçoise	12,90 euro

französische limonaden	3,90 euro
café au lait.....	4,90 euro

DACHTERRASSE – ALT



DACHTERRASSE – NEU



mesdames et messieurs! die neue mitte hat ein neues bébé: das monsieur croques bringt französische street-food-küche nach passau! das knusprige laguette bekommen wir täglich frisch von der boulangerie unseres vertrauens. ob mit brie und preiselbeeren, à la niçoise mit thunfisch, zwiebeln und oliven oder als klassisches croques monsieur – 25 zentimeter pures glück sind euch gewiss! das ganze geht ultraschnell: einfach in der vitrine aussuchen und mitnehmen. wer länger zeit hat: die terrasse im ersten stock ist ein echtes schmuckstück – das euch mit dem besten blick auf die cité und die cagnes-sur-mer-promenade verwöhnt. holt euch einen café au lait oder eine original französische grapefruitlimonade und lasst die seele laumeln. vive la vie!



WIRTSCHAUSTRADITION IN HARETH
140
Jahre
1886-2026

Harether Frühlingsgefühle



Endlich frischer Spargel
und Frühlingsgerichte



Jubiläum: 140 Jahre
Wirtshaustradition



Ein Erlebnis für
Groß und Klein!



Wir freuen uns
auf Euch!



Nur 5 km von Passau!

NEUE WEBSITE
MIT AKTUELLER
SPEISEKARTE

WWW.HARETH.AT

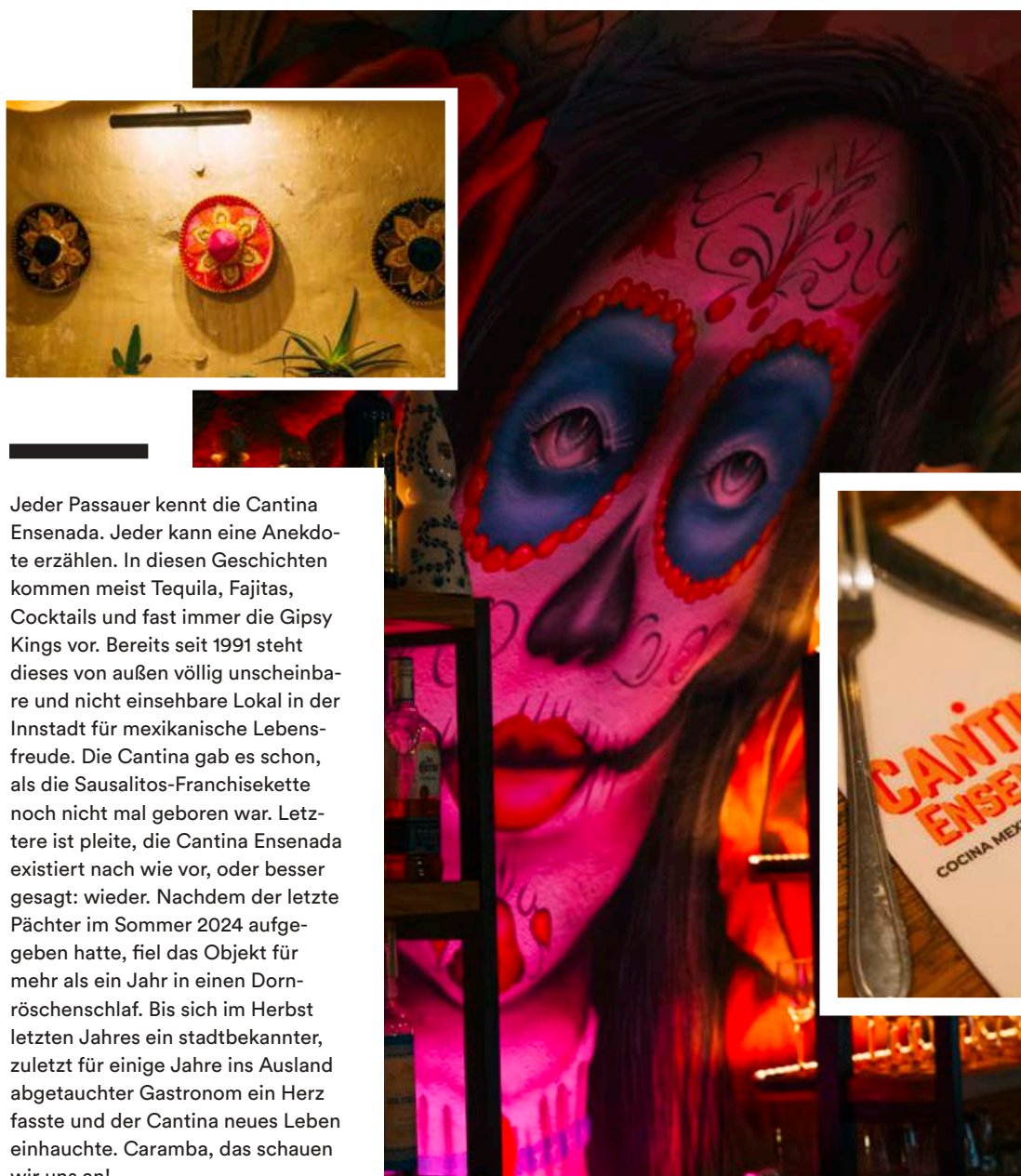
HARETH 15 • FREINBERG/OÖ • TEL. 0043/7713-8115 • GEÖFFNET MI-SO AB 11 UHR DURCHGEHEND

FIDEL GASTRO TESTET

Cantina Ensenada

„Bamboleo“

TEXT CORNELIUS MARTENS FOTOS STUDIO WEICHSSELBAUMER



Jeder Passauer kennt die Cantina Ensenada. Jeder kann eine Anekdote erzählen. In diesen Geschichten kommen meist Tequila, Fajitas, Cocktails und fast immer die Gipsy Kings vor. Bereits seit 1991 steht dieses von außen völlig unscheinbare und nicht einsehbare Lokal in der Innenstadt für mexikanische Lebensfreude. Die Cantina gab es schon, als die Sausalitos-Franchisekette noch nicht mal geboren war. Letztere ist pleite, die Cantina Ensenada existiert nach wie vor, oder besser gesagt: wieder. Nachdem der letzte Pächter im Sommer 2024 aufgegeben hatte, fiel das Objekt für mehr als ein Jahr in einen Dornröschenschlaf. Bis sich im Herbst letzten Jahres ein stadtbekannter, zuletzt für einige Jahre ins Ausland abgetauchter Gastronom ein Herz fasste und der Cantina neues Leben einhauchte. Caramba, das schauen wir uns an!

Mit der Cantina Ensenada verbindet mich eine seit nunmehr 30 Jahren andauernde Hassliebe. Damals, in den 1990ern, war das Lokal der Inbegriff einer Erlebnisgastronomie – und deshalb auch unfassbar erfolgreich. In dieser Zeit reichte es in Passau oftmals noch aus, einfach ein Wirtshaus aufzusperren und auf Gäste zu warten. Heute undenkbar. Die Cantina hingegen hatte von Anfang an eine klare Idee, ein Profil: mexikanische Lebensfreude, Tex-Mex-Küche, Cocktails, Tequila, Gipsy Kings. Gegründet von Uli Mühlbauer und Bernd Rose, die damals mit ihrer Gastro Consulting den Passauer Gastronomiemarkt aufrollten und über Jahre beherrschten (u. a. Espresso, Kowalski, ventitre, Schwarzer Rabe), genoss die Cantina Ensenada bis in die 2000er Jahre hinein absoluten Kultstatus.

Montagabend duellierten sich das damalige Pipeline, später Mondschein, in der Schmiedgasse (heute Pasta e vino) und die Cantina mit einer Cocktail-Happy-Hour, die den ganzen Abend andauerte. Bürgerkriegsähnliche Zustände – in beiden Läden; Fidel Gastro, damals noch unbescholtener Student, war dabei.

Man kann sich das heute kaum noch vorstellen und es gibt wenig Beweismaterial aus dieser Vor-Smartphone-Ära. Die Studenten drängten sich teils in 3er-Reihen vor der Bar, am Wochenende sowieso. Das war eine aufregende Zeit, ohne Social Media, ohne Registrierkassenpflicht, ohne universitär-verschultes Bachelor-Credit-Point-System. Lieber mal ein Semester mehr feiern und das Studium ein, zwei Jährchen später beenden. Oder gar nicht. Wie Fidel Gastro, der sich entschloss, von der Betriebs- in die Gastwirtschaft zu wechseln (und mit seinem heutigen Geschäftspartner 1999 das Bluenotes eröffnete, doch das ist ein ganz eigenes Thema ...).

Kulinarischer Wandel

Der Punkt ist: Generationen von Passauern sind hier erstmals mit Fajitas, Guacamole, Enchiladas, Margaritas und Salsa sozialisiert worden. Auch der Autor dieser Zeilen, der zeitweise sogar direkt über der Cantina wohnte. Damals gab es diese exotischen Produkte nirgends zu kaufen, heute sind sie in jedem Supermarkt erhältlich. Was über all die Jahre dazu führte, dass die kulinarisch-folkloristische Begeisterung für das Essen in der Cantina mehr und mehr in den Hintergrund rückte. Und so begann der Stern langsam zu verblassen, bunte Cocktails waren nicht mehr en vogue, zumal spätestens 2011 mit dem Journey eine Cocktailbar hinzugekommen war, die die Qualität von Drinks auf ein neues Level zu heben vermochte.

Pasta!



Papas fritas con carne: Pommes deluxe

Mehrere Pächter haben sich an der Cantina in den letzten 15 Jahren die Zähne ausgebissen, an die Erfolge des Anfangsjahrzehnts konnten sie nie wieder anknüpfen. Die Cantina lebte trotzdem noch viele Jahre von der Substanz, bis der letzte Pächter im Sommer 2024 Insolvenz anmeldete.

Seitdem waren etliche szenebekanntere Gastronomen an dem Objekt interessiert. Den Zuschlag bekam schlussendlich Markus Schumann, eine zweifellos schillernde Figur der hiesigen Gastro-Landschaft, dessen Weg sich seit mehr 20 Jahren immer wieder mit dem von Fidel Gastro kreuzt. Schumanns Karriere ist eng mit dem Namen Mario Künzel verknüpft; letzterer war, nach dem Ende des Gastro-Consulting-Imperiums (siehe oben), in den 2000er und 2010er Jahren die prägendste Figur der Passauer Gastronomie. Schumann wirkte als Geschäftsführer, Partner und Pächter in etlichen Künzel-Läden. Nach eigener Insolvenz arbeitete Schumann zuletzt über mehrere Jahre im Limoncello in Schärding, wohin sich Künzel vor einigen Jahren „zurückgezogen“ hatte, um von dort aus den Markt erfolgreich aufzumischen (Limoncello, Indish, Soul Kitchen, siehe auch Seite 17 „Aufgegabelt“ in dieser Ausgabe).

Nackte Angst

Lange, bevor es mit der Cantina Ensenada offiziell war, hatte Schumann Kontakt zu mir aufgenommen und mich nach meiner Einschätzung zu diesem Objekt befragt. Mein Rat an ihn war, so schnell wie möglich und so viel wie möglich über mexikanisches Essen herauszufinden. Was heutzutage viel einfacher ist als vor 30 Jahren, zumal inzwischen nahezu jedes gewünschte Produkt nur einen Klick entfernt liegt. Adobo-Chili, Rauchsatz, frischer Koriander, Gewürze: Meiner Meinung nach sind die Zeiten vorbei, in denen Chicken & Beef Fajitas ausgereicht haben, um mexikanisches Flair auf den Teller zu zaubern.

Ganz ehrlich: Ich hegte starke Zweifel, ob Schumann meine Ratschläge annehmen und das aus meiner Sicht Nötige ernsthaft umsetzen würde. Sein bisheriges Wirken war eher getränklastig, keines seiner Lokale ist mir kulinarisch in irgendeiner näheren Erinnerung geblieben. Dass er sich jetzt in eine komplett neue Materie einarbeiten würde, um ein tiefes Verständnis für die mexikanische Küche & Kultur zu erlangen ... ich habe nicht daran geglaubt.

Weshalb ich mich auch monatelang darum drückte, die „neue“ Cantina zu besuchen. Etliche Pasta!-Leser hatten seit der Neueröffnung im Oktober 2025 bereits um meine Einschätzung gebeten; Schumann

war mir sicher schon beleidigt, weil ich ihm meine Aufwartung verweigerte. Der Grund ist ganz einfach: Ich hatte Angst. Vor dem sicher geglaubten Verriss über die Cantina – dieser Legende.

So schickte ich während der letzten Monate mehrfach Pasta!-Späher in die nueva Cantina, um dort Probe zu essen, die Gerichte zu fotografieren und mir ihre Eindrücke zu schildern. Das Feedback des Vorhut-Kommandos fiel überraschend positiv aus, weshalb sich Fidel Gastro heute endlich in die Höhle des Löwen traut.

Erster Eindruck: Schumann hat in den letzten Jahren eine Menge gelernt und von den Künzel-Läden in Schärding abgeschaut. Erfolgreiche Gastronomie ist ein ganzheitliches Erlebnis. Ambiente, Deko, Geruch, Musik, Stimmung, Service, Getränke, Essen, Preis – alles wird wahrgenommen, alles formt sich zu einem Gesamtbild. Auffällige Malereien an den Wänden, interessante Deko-Elemente, eine insgesamt hellere, aufgeräumtere Atmo-

sphäre als früher – hier ist nicht einfach nur ein bestehender Laden wieder aufgesperrt worden. Besonders fällt das bei der Speisekarte auf: Die guten alten Fajitas stehen zwar noch auf der Karte, sind aber eher eine Randerscheinung. Die Hauptrolle spielen jetzt Tacos, genauer gesagt acht verschiedene Tacos.

Schumann war clever und hat nicht nur einen indischen Geschäftspartner aus dem bereits erwähnten Indish in Schärding abgeworben; er konnte auch einen mexikanischen Koch aus Eichstätt aufturn, den er kurzerhand nach Passau lotste: Alejandro Diaz. Dieser zeichnet für die neue Küchenlinie verantwortlich, die deutlich mexikanischer daherkommt als je zuvor in der 35-jährigen Geschichte der Cantina Ensenada. Schumanns Geschäftspartner Nithin Kumaran stammt aus Kerala in Südindien. Er spricht zwar kaum Deutsch, dafür aber sehr gut Englisch; zudem ist er ein sehr eloquenter Mit-Gastgeber, geduldiger Erklärer und ein ziemlich guter Barmann.



Mini Margaritas: Vamos, compadre!

Der Comandante sagt: Probiert die Tacos!

Auch wenn es auf der Speisekarte einige Gerichte gibt, die ich für überflüssig halte (allen voran die wohl unvermeidlichen Burger, ganze sieben an der Zahl und mit Sicherheit höchst beliebt, sowie einiges unnötiges Tex-Mex-Klimbim) wirkt die Karte insgesamt aufgeräumt, präzise und appetitanregend. Im Grunde können wir die Geschichte abkürzen, es ist ganz einfach: Bestellen Sie die Tacos!

Die obligatorischen Tortilla-Chips als Appetizer kommen mit einem Dip-Trio daher, von denen nur die X-Ni-Pek aus roten Zwiebeln, Essig, Oregano und Habanero Chilis zu überzeugen weiß. Die Guacamole erinnert in ihrer Konsistenz und Säure eher an eine Mojo verde, wie wir sie von den Kanaren kennen. Die Salsa roja schmeckt eher nach einer Nudelseife als nach einer feurigen Salsa. An diese beiden Saucen muss der Koch noch mal ran, zumal sie als Beigabe zu einer Vielzahl von Gerichten gereicht werden. Davon abgesehen muss der mexikanische Koch auch erst einmal schauen, wie weit er beim bajuwarischen Gast gehen kann in Sachen Authentizität und Schärfe.

Belanglos, aber nicht schlecht sind die mit Käse und Rinderhack überbackenen Pommes frites, die ebenso als Appetizer gedacht sind, aber locker als Mahlzeit reichen würden. Einige Gerichte scheinen vom Übersetzungsprogramm nicht so ganz präzise ins Deutsche transformiert worden zu sein – die „lebendige Salatmischung“ sorgt genauso wie die „in würzige Salsa geworfenen Tortillachips“ für Heiterkeit am Tisch. Der erste Eimer mit Corona-Bier ist schnell ausgetrunken – und die Feststellung, dass Corona Cero 0,0 % im direkten Vergleich eigentlich genauso schmeckt wie das Corona mit Alkohol (also genauso wässrig, aber mit Limette eben doch ganz genießbar), ist gleichsam erhellend (sic!).

Die Margaritas am Nebentisch schauen seriös aus. Da wir uns aber nicht auf eine Geschmacksrichtung einigen können, bestellen wir alle, in Probierrgröße. Hier ist die Spicy Margarita besonders hervorzuheben, die es in den Schärfegraden Jalapeño, Chipotle oder Habanero gibt. Derart angeheitert sind wir jetzt bereit für den Höhepunkt des Abends: die bereits angesprochenen Tacos. Jeder, der mal in Mexiko war oder zumindest die Netflix-Serie „Die Geschich-



Highlight: Paco macht Taco

te des Tacos“ kennt, weiß inzwischen, dass jede Region in Mexiko einen ganz eigenen Taco-Stil pflegt. Von den mit Rinderhack befüllten Weizenfladen, die man bei uns allenthalben findet, ist das jedenfalls (und glücklicherweise) sehr weit weg.

Endlich Koriander!

Tatsächlich gelingt es der Cantina-Küche richtig gut, die Unterschiedlichkeit der verschiedenen Regionen Mexikos mit den angebotenen Tacos seriös herauszuarbeiten. Wir bestellen alle acht Taco-Varianten und können uns (erneut) auf keinen klaren Favoriten festlegen: Sechs der acht Taco-

Gerichte werden mit Maistortillas serviert, was einen riesigen Unterschied zu den bei uns gängigen Weizentortillas macht. Jedes der Taco-Gerichte weist dabei einen dezierten eigenen Charakter auf. Die Baja Style Fish Tacos kommen zwar nicht ganz an die heran, die ich dereinst in San Diego im Blue Water Seafood direkt am Hafen genießen durfte; trotzdem sind sie um Längen besser, als ich es mir in der Cantina je zu träumen gewagt hätte. Gleichzeitig schmecken sie völlig anders als die Tacos de Camaron (mit Garnelen), will sagen: Hier werden nicht einfach nur einzelne Produkte im Taco ersetzt; vielmehr ist jede Taco-Variante in der Cantina von Grund auf anders gedacht und gemacht.



Mächtig: Mole Negro Oaxaca

Zum Beispiel werden die frittierten Birria-Tacos mit einer Consomé serviert, in die man die Tacos dippt. Barbacoa Tacos mit Pulled Beef, al Pastor mit gegrilltem Hühnchen, Jalisco-Style, Carnitas Michoacana – schauen Sie sich vor Ihrem Besuch (nochmal) die Netflix-Doku zur Geschichte des Tacos an, um vorbereitet zu sein. Es lohnt sich wirklich – sowohl mit Blick auf die Tacos als auch auf die Sendung.

Unterm Strich bleibt festzuhalten, dass die Tacos die unangefochtenen Stars der Karte sind; hier hat sich der Koch richtig Gedanken gemacht, hier werden Produkte verarbeitet, die man nicht einfach so im Supermarkt bekommt. In diesen Gerichten steckt viel Detailarbeit, hier ist Mexiko

wirklich schmeckbar. Und die Gebete von Fidel Gastro, es möge sich doch endlich mal jemand trauen, ernsthaft Koriander zu verwenden (und bei Tacos ist das wirklich nötig!), wurden auch erhört. 30 Jahre habe ich mir den Mund fusselig geredet, egal ob beim Asia-Mann oder beim Mexikaner!

Wir bestellen weitere Gerichte, die Begeisterung ist aber nirgends mehr so groß wie bei den Tacos. Burritos, Fajitas, Enchiladas: All das hat es so oder ähnlich schon vorher gegeben. Das schmeckt nicht schlecht, steht aber nicht für die neue Cantina. Ein Gericht muss aber noch erwähnt werden: das zarte Hähnchen in schwarzer Schokoladen-Chili-Mole nach Oaxaca Art. Die Zartbitterschokolade kommt hier



KLEINE MODE.
GROSSE LIEBE!



@PICCOLA_LUNA_2025



PICCOLA-LUNA.DE

WITTGASSE 2 - PASSAU-FUZO
TEL. 0160-105 08 50



**Yucatán lässt grüßen:
Cochinita Pibil**

wunderbar zur Geltung und ist geschmacklich wirklich außergewöhnlich. Allerdings ergibt es keinen Sinn, das Gericht als Einzelperson zu bestellen – dafür ist es einfach zu mächtig, zu voll, zu viel. Auch der dazu servierte Reis fängt die Geschmacksexplosion nicht ausreichend auf. Mein Tipp: Ordern Sie die Mole Negro zum Probieren extra (steht auf der Karte) oder bestellen Sie dieses Gericht zum Teilen für mehrere Personen – einige wenige Löffel reichen für den Geschmack. Die Churros zur Nachspeise kann man sich sparen, als Dessert ist einer der über 20 Premium-Tequilas besser geeignet.

Zum Ausklang des Abends genehmigt sich Fidel Gastro noch einen Absacker-Mezcal an der Bar – dort, wo er schon vor 30 Jahren stand und dem legendären Barman Hossi seine Getränkewünsche über den Tresen brüllte. Es ist keine Altersmilde, sondern die Wahrheit: Man braucht keine Angst (mehr) zu haben, in die Cantina zu gehen. Das neue Pächter-Duo hat seine Hausaufgaben gemacht, das Ergebnis ist besser, als ich es für möglich gehalten hätte. Und das Allerbeste: Es läuft keine Musik der Gipsy Kings mehr. Viva la restauracion!

Cantina Ensenada
Löwengrube 4
94032 Passau
Telefon: (0176) 62 01 12 09

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag von 17–1 Uhr
Montag & Dienstag Ruhetag

**Einsteigen,
durchstarten,
Zukunft gestalten.**

Franz Xaver,
Servicetechniker



SICHER DEINS

Werde Insider! evgroup.com/jobs

FRÜHLING AM FLUSS.



TIPP

DER FRÜHSTÜCKSEXPERTE IN PASSAU!
GENUSS PUR AUF UNSERER HERRLICHEN SONNENTERRASSE
MIT WINTERGARTEN DIREKT AM INN!



WWW.INNSTEG.DE



INNSTRASSE 15 ★ 94032 PASSAU ★ TEL. 0851-51257

GEÖFFNET DI-FR 10-23 UHR / SA 9-23 UHR / SO 9-13 UHR (NUR FRÜHSTÜCK) ★ MONTAG RUHETAG

FRÜHLINGSERWACHEN BEIM WÖSNER AUF NACH MÜNZKIRCHEN!



Wösners Steckenpferd: Steinofenpizza



Grün geht's in den Frühling

Das Grau des Winters haben wir endgültig hinter uns gelassen. Der Frühling ist da! Die auffällige, sattrote Fassade vom Gasthof Wösner mitten im Ortskern von Münzkirchen, kaum 20 Minuten von Passau entfernt, lässt sogleich Frühlingserfühlungen aufkommen. Ein Blick in die Speisekarte bestätigt diesen Eindruck: Gerade jetzt gibt es beim Wösner kulinarisch einiges (neu) zu entdecken: Kreative Gerichte mit Bärlauch, frischer Spargel aus Eferding

oder bodenständige Gerichte vom Maibock? Sie haben die Wahl! Wirt und Chefkoch Alexander Wösner sorgt persönlich für das Wohl der Gäste.

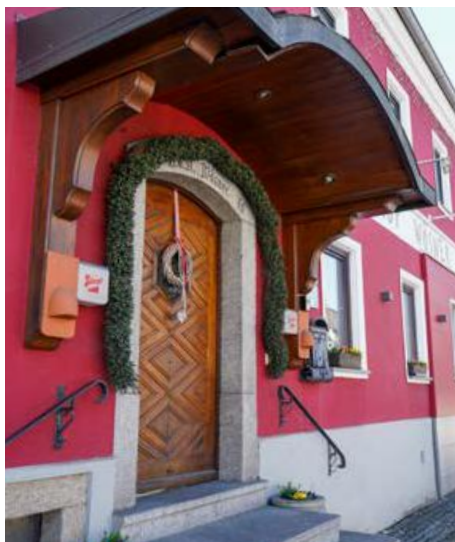
Nahezu alles wird hier wirklich noch selbst produziert: Von Ravioli über Kroketten und Rösti bis hin zu Falafel. Immer Freitag und Samstag gibt es abends köstliche Steinofenpizzen; der Teig dafür wird bereits am Mittwoch produziert, die lange Teigruhe von mehr als 48 Stunden sorgt für eine unvergleichlich bekömmliche und geschmackvolle Pizza.

Neben Dauerbrennern, Innviertler Schmankerln und allseits bekannten österreichischen Klassikern gibt es auch immer wieder wechselnde saisonale Gerichte, die sich nach der Jahreszeit richten: Beim Wösner gibt's immer etwas Neues zu entdecken!

Ergänzend zu Wirtshausklassikern wie Schnitzel, Zwiebelrostbraten und Marillenknödel „verirren“ sich hin und wieder auch fernöstliche Gerichte auf die Karte, wie zum Beispiel die Enten Wan Tan – auch hier gilt: Alles ist selbstgemacht!

Mittwoch bis Freitag locken mittags günstige Mittagmenüs, es gibt jeweils eine vegetarische Option und eine mit Fleisch. Tipp: Drei Gänge inkl. Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise gibt es für schlanke 16,90 Euro.

Für Feiern aller Art eignet sich die Wösner Tenne ideal – egal ob Firmenfeier oder große Hochzeit – in der Tenne können bis zu 450 (!) Personen bewirtet werden, eine der größten Locations weit und breit. Und wer gleich über Nacht bleiben möchte: 7 urige Zimmer stehen bereit, um nach einem schönen Essen oder einem rauschenden Fest sein Haupt stilvoll niederzulegen.



Mitten im Ort gelegen: der Gasthof Wösner



Alles hausgemacht – auch das Sushi!

Gasthof Wösner / Hofmark 12 / Münzkirchen, OÖ / Tel. +43 7716 7240 / www.woesner.at
Mittwoch-Freitag: 9 - 13.30 Uhr und ab 16.30 Uhr / Samstag ab 9 Uhr / Sonntag 8 - 15 Uhr / Mo & Di Ruhetag



Radurlaub im Mühlviertel

Fotocredit: INN's HOLZ, TVB Mühlviertel – MoritzAbinger | ANZEIGE

Das INN's HOLZ Natur- & Vitalhotel****s und Chaletdorf, idyllisch auf einer riesigen Waldlichtung im nördlichen Mühlviertel gelegen, ist ein einzigartiger Ort, an dem man sich rundum wohlfühlt.

Wer **Naturerlebnis** und **abwechslungsreiche Radstrecken** schätzt – von sportlich herausfordernd bis hin zum beschaulichen „Genussradeln“ mit gemütlichen Einkehrmöglichkeiten – ist hier genau richtig. Besonders praktisch: der **hauseigene Sportfachhändler**, der modernste Ausrüstung, erstklassigen Service, kompetente Beratung und einen bestens sortierten Radverleih bietet.

Für den persönlichen Traumurlaub wählt man zwischen einem **Hotelzimmer im modern-alpinen Flair** inklusive erweiterter Halbpension oder dem **Luxus-Chalet samt**

Private Spa inklusive täglich serviertem Gourmetfrühstück und vielen weiteren Services.

Allen Gästen des Resorts liegt der **weitläufige Wellness- und Spa-Bereich** zu Füßen, samt Indoorpool mit Waldblick-Panoramalounge, Whirlpools im Innen- und Außenbereich, Saunalandschaft mit neuer Bio-Heusau-na, Ruheinseln sowie herrlichen Kosmetik- und Körperbehandlungen.

Mit all seinen Vorzügen, zu denen überdies die **hervorragende Kulinarik** des Hauses gehört, hat sich das INN's HOLZ bis weit über die Landesgrenzen einen Namen gemacht. Das INN's HOLZ zu kennen heißt, es zu lieben – und immer wieder gerne in diesem einzigartigen Wohlfühl-Wald-Resort zu urlauben ...

Frühbucher-Angebot | Sommerurlaub 2026

im Natur- & Vitalhotel**s**
inkl. INN's HOLZ Verwöhn-Package.

- + Erholung in Naturspa 16+ und Vitaloase mit Indoorpool
- + Buchbar für Ihren Sommerurlaub: Juni/Juli 2026
- + Angebot nur verfügbar bis 31.05.2026

ab 3 Nächten ab € 405,- p. P.

im eigenen Chalet
inkl. INN's HOLZ Luxus-Package.

- + Erholung in Naturspa 16+ und Vitaloase mit Indoorpool
- + Buchbar für Ihren Sommerurlaub: Juni/Juli 2026
- + Angebot nur verfügbar bis 31.05.2026

ab 3 Nächten bei 4er-Belegung ab € 624,- p. P.

Boaz Dir Deine Meinung!

Saufpfarrer Götz empfiehlt: mehr Kneipen

VON CHRISTIAN GÖTZ - SCHREIBEREI EDER

Seien wir ehrlich: Die Wahrheit ist bäh. „Seien wir unehrlich“, dachten sich daher böse, schlaue Menschen – was die schlichten Gemüter unter uns gerade in ungemütlichen Zeiten wie diesen ganz großartig finden. „Seien wir ehrlich, aber verpacken es nett“, dachten sich hingegen nicht ganz so böse Menschen – und erfanden Ironie, Sarkasmus und indirekte Kommunikation. Denken Sie bloß an Partnerschaftspowersätze à la „Ne, s' alles gut“ (Ich kann deine Fresse nicht mehr sehen, bleibe aber aus Trotz, bis du gehst) oder „Ich will dich einfach nicht als Freund verlieren“ (Du kannst von mir aus zum Grillfest bei meinem Neuen kommen, aber glaub nicht, dass ich mich wegen Dir beim Knutschen zurückhalte!). Großer Beliebtheit erfreuen sich derlei Strategien seit jeher auch in der Arbeitswelt, wo in Zeiten des KI-Siegeszugs plötzlich auch Data Engineers, SAP-Entwickler und Finanzanalysten mit der Frage ihres Vorgesetzten konfrontiert werden: „Wie lange sind Sie jetzt schon bei uns – morgen mal nicht mitgerechnet?“ War da irgendwas mit Revolutionen, die ihre Kinder fressen ...? Auch wenn ich als Content Creator hier selbstverständlich „vollkommen beruhigt in die Zukunft blicken kann“, beschäftigt mich als verantwortungsvoller Bürger die Frage: Wohin mit all den Verbrämten, Gehörnten und der wachsenden Schar an Systemirrelevanten? Ins Kartoffelrestaurant? In Omas Küche? In die Salatbar ihres Vertrauens? Oder, noch schlimmer, in die digitalen Gülletümpel des (Anti-)Social-Media-Mobs? Für sie kommt nur ein urdemokratischer Ort in Frage, den der Kapitalismus so gut wie ausradiert hat: die Boazn! Es ist höchste Zeit für eine Renaissance dieses Ersatz-Wohnzimmers, in dem man sich die Wahrheit ungeschminkt ins Gesicht „bähen“ kann. Ganz analog, mit Klarnamen und im Höchstfall einer respektablen Anzeige wegen „Maßkrug-Aufsetzens“ – aber eben nicht für irgendein erbärmlich-feiges Cybermobbing vom Arbeits(losen)zimmer aus. Genossenschaftlich organisiert, böte das Ganze vielleicht sogar Potenzial zu einer sozialen (!) Bewegung, die es den eingangs genannten schlichten Gemütern ziemlich ungemütlich machen könnte. Ein Freund meinte jüngst dazu: „Respekt für Deine Idee. In der Not entstehen doch die besten Gedanken!“ Der tut sich leicht – er ist Klempner.

weinbeisser_freinberg

weinbeisser-freinberg.at

info@weinbeisser-freinberg.at

RESERVIEREN +43 7713 20971 | +43 664 4305596



Heuer übers ganze Jahr:

50 JAHRE WEINBEIßER

Wein beißen, Bier trinken, Kult, Events & Genuss.



EVENTS

LEGENDÄRES ORIGINAL
MAIBAUM KRAXELN

Samstag, 16. Mai ab 14 Uhr

ANYTHING IS POSSIBLE
THE TERRACE

Samstag, 04. Juli ab 16 Uhr

**WEINBEISERs 50er
GEBURTSTAGSFRÜHSCHOPPEN**

Sonntag, 14. Juni ab 11 Uhr

WEINGUT ♥ WEINBEIßER

FAMILIEN-SONNENWENDFEUER

Sonntag, 21. Juni ab 14 Uhr

Das stimmungsvollste Sonnwendfeuer
im schönsten Gastgarten weit und breit!
Mit Livemusik & Kindersonnwendfeuer ab 17 Uhr

EVENTS

FRÜHSCHOPPEN MUSI
VON DRENT UND HERENT

Sonntag, 23. August ab 11 Uhr

LIVE IM GASTGARTEN
THE CHAMBERS

Samstag, 29. August ab 18 Uhr

OPEN AIR TANZEN
BOOGIE-WOOGIE-NIGHT

Samstag, 05. September ab 18 Uhr

GROOVY ROCKABILLY LIVEMUSIK
SOUNDAFFAIR UNPLUGGED

Freitag, 25. September ab 18 Uhr

KLASSIKER

MUSIKKAPELLE FREINBERG

14.05. Christi Himmelfahrt

04.06. Frohnleichnam

15.08. Maria Himmelfahrt

(Frühschoppen ab 11 Uhr nur bei Biergartenwetter)

IMMER

BIERGARTEN

mit Mega-Fernblick

SCHMAUSEREIEN

Heurigenbuffet & Grillstation

LIEBLINGSPLÄTZE

Hütten, Freisitze, Spielwiese

Kultinarium & Wirtschaft

OFFEN

Donnerstag & Freitag

16-24 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertage

11-24 Uhr

Ab Mai bei Schönwetter spontan
an weiteren Tagen geöffnet.

Dazwischen vereinzelt
geschlossene Gesellschaften.

Bitte schauts immer auf Instagram:

weinbeisser_freinberg

aus dem hinterland

Feines & Gutes **MIT** Alkohol



Feines & Gutes **OHNE** Alkohol



LUDWIGSTRASSE 2a
 IN DER PASSAUER INNENSTADT
 MO - SA: 10 - 18 UHR
www.aus-dem-hinterland.de



PASSAU

#kleinelädenandiemacht